



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



## A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

## Consignes d'utilisation

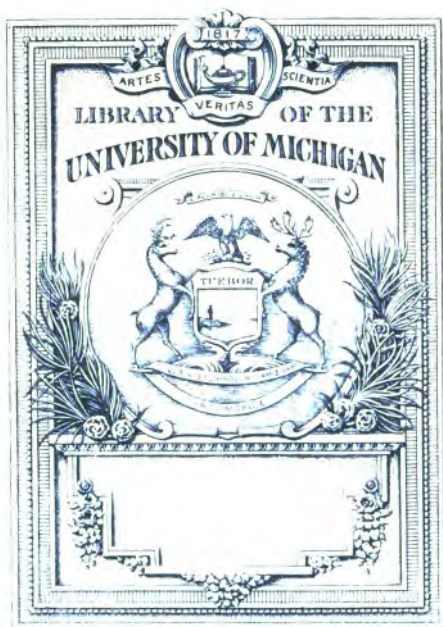
Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

## À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>



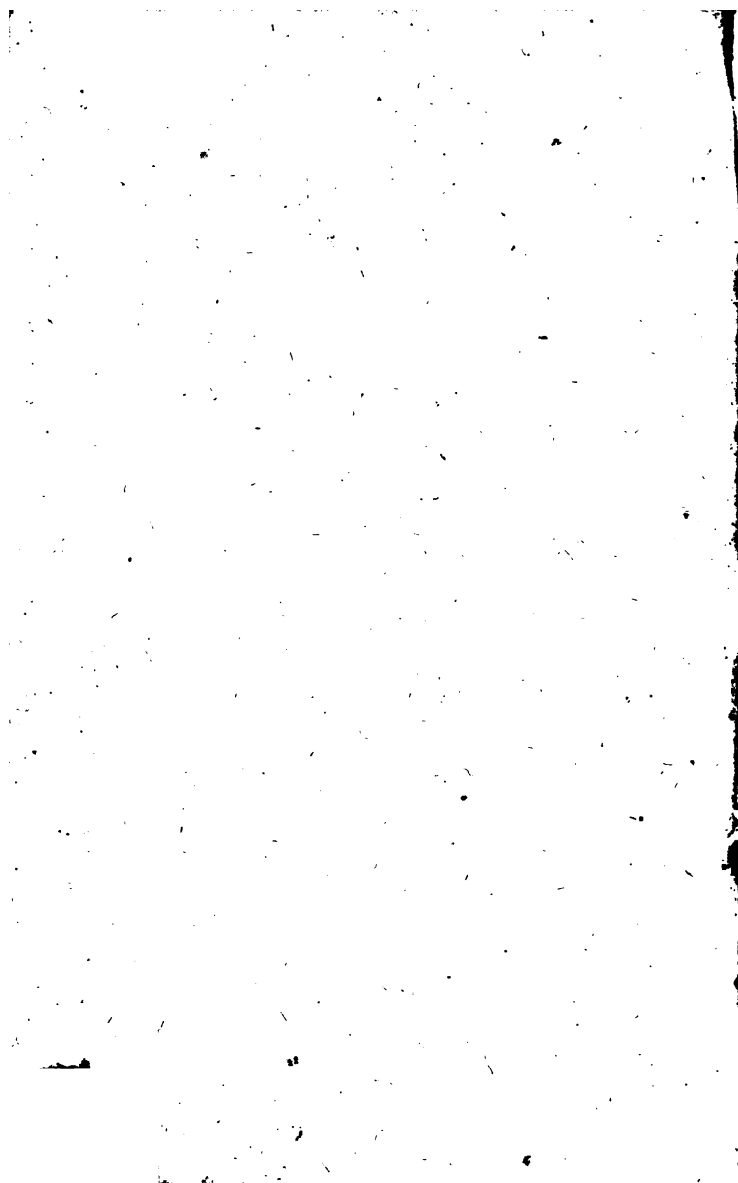
SB

453

S29

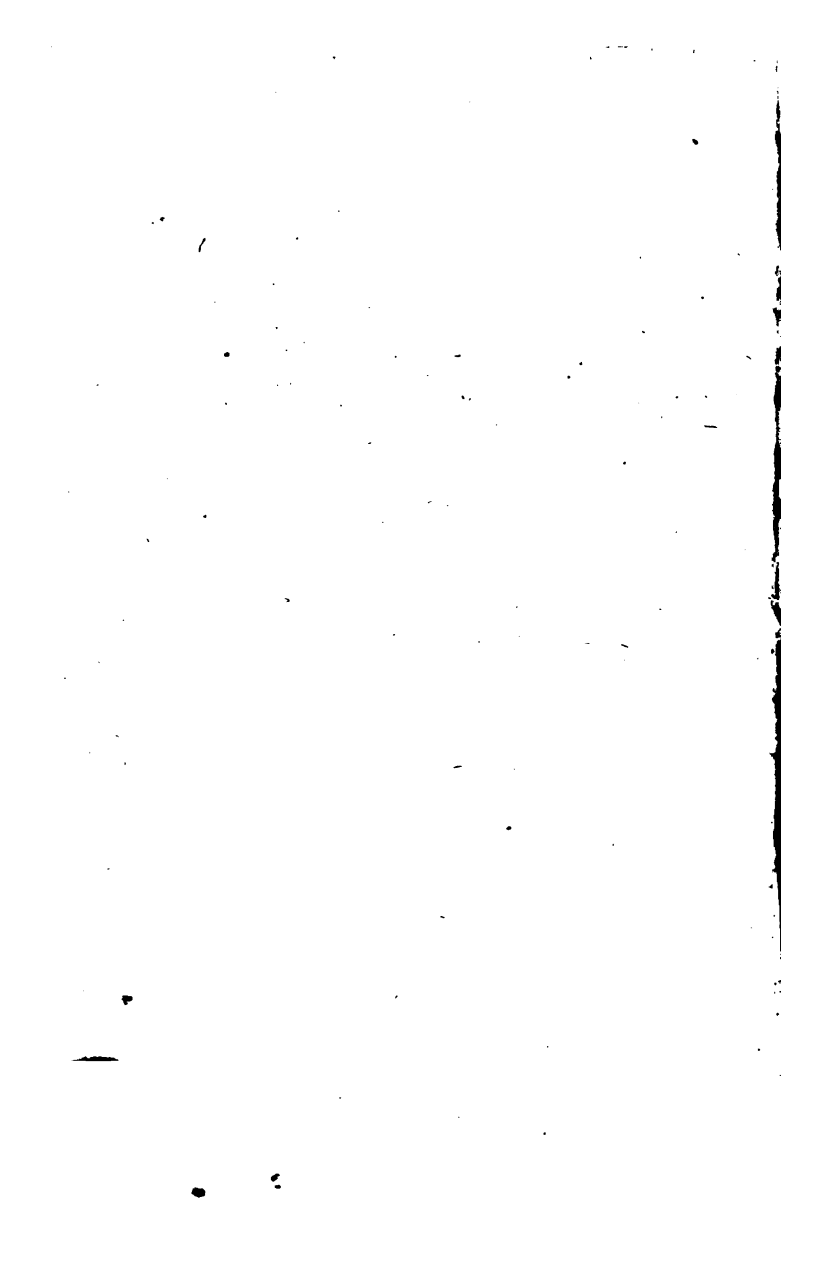
1797





**LA PRATIQUE**  
**D U**  
**JARDINAGE.**

**TOME SECOND.**



# LA PRATIQUE DU JARDINAGE,

Par M. l'Abbé ROGER SCHABOL,

*OUVRAGE rédigé après sa mort sur ses  
Mémoires, par M. D\*\*\*.*

NOUVELLE ÉDITION,

*Revue, corrigée, augmentée, & ornée de  
Figures en taille-douce.*

---

*Nihil est Agriculturæ melius, nihil uberius, nihil dulcius,  
nihil homine, nihil libero dignius.*

Cic. de off. lib. I.

---

TOME SECOND.

  
A LYON,

Chez ROBERT et GAUTHIER,  
grande rue Mercière, N.º II.

---

1797.

Landesarchiv  
Oleśnica  
2-8-30  
21257

1911-1912

1913-1914

1915-1916

1917-1918

1919-1920

1921-1922

1923-1924

1925-1926

1927-1928

1929-1930



LA PRATIQUE  
DU  
JARDINAGE.



LE PÊCHER  
ET LES AUTRES ARBRES,

CONSIDÉRÉS DANS LEUR VIEILLESSE.

---

---

SUITE DE LA QUATRIÈME PARTIE.

---

---

CHAPITRE PREMIER.

*Des ennemis des Arbres , & des remèdes  
pour les détruire.*

DEUX sortes d'ennemis conspirent sans  
cesse contre les végétaux : les uns , dont  
j'ai parlé dans le cours de cet ouvrage ,  
& auxquels il y a peu de remède , tels que

Tome II.

A



J. C. 924-30 N. 173

## 2 LA PRATIQUE

la grêle, les vents, les gelées, les frimas ;  
les pluies surabondantes, les longues séche-  
resses, les brouillards vermineux, & toutes  
les influences de l'air, appelées malignes.  
Les autres sont ou extérieurs & apparens,  
au cachés dans le sein de la terre.

Voici les ennemis vivans qui sont ap-  
parens :

Les pucerons.

Les fourmis au pied des arbres.

Les punaises des deux especes.

Les tigres.

Les perce-oreilles.

Les limaçons & les limaces grises.

Les chenilles.

Les vers de toute nature.

Les sauterelles à couteau.

Les lisettes ou coupe-bourgeons.

Les mouches de toute espece.

Les mulots ou souris de terre.

Les lérots.

Ceux qui sont cachés dans l'intérieur de  
la terre sont :

Les taupes.

Les vers de hanneton.

Tous les vers peu connus, qui rongent  
les racines :

Les courtilieres.

Les fourmis jaunes.

Jusqu'ici on a mis sur le compte de  
LA FOURMI tout le mal que les pucerons

font aux arbres ; on l'a même regardée comme le fléau du Jardinage , & en particulier des orangers & des pêchers. J'entreprends de prouver que cet insecte n'a aucune part directe dans les dégâts qui leur arrivent , & de démontrer son innocence parfaite.

Tout arbre exempt de vermine , soit apparente , soit cachée , ne fut jamais accueilli par la fourmi , qui n'est en aucune façon nuisible par elle-même. Elle n'en veut pas plus aux orangers & aux pêchers , qu'aux pruniers , aux abricotiers , aux poiriers , aux cerisiers hâtifs , & aux autres arbres en espalier. Ils sont couverts de fourmis quand leurs branches sont infestées de pucerons. Ce qui fait qu'elle fréquente plus ordinairement le pêcher , c'est que cet arbre ayant des feuilles plus tendres , le puceron y acquiert plus de saveur & plus d'embonpoint que sur les autres arbres , dont le feuillage moins tendre ne lui fournit pas une liqueur aussi recherchée par la fourmi , que les suc procurés à ce petit animal par les feuilles du pêcher. La fourmi fait discerner l'un d'avec l'autre.

Pour preuve de ce que j'avance , faites les expériences suivantes.

La fourmi aime extrêmement les sucreries. Mettez dans un vase du miel ou des confitures ; choisissez sur un arbre en proie aux pucerons , une branche qui en soit exempte , ainsi que de fourmis , &



#### 4. LA PRATIQUE

attachez-y ce vase ; vous verrez celles-ci quitter les pucerons , & accourir en foule vers les sucreries. Placez ce vase à un poirier voisin de quelque pêcher couvert de fourmis, elles abandonneront ce dernier , quoique rempli de pucerons , pour se rendre sur le premier.

Que les pucerons & les fourmis infestent un pêcher , à l'exception d'un petit nombre de ses branches , vous ne verrez point la fourmi s'attacher ni s'arrêter à celles-ci , ou si elle y va , ce ne sera que pour en faire son passage. Si elle aimoit le pêcher , elle iroit à ces branches qui ont tout leur suc , par préférence aux autres que les pucerons ont altérées.

Qu'il y ait à un espalier des pêchers sains & sans vermine , accompagnés d'autres arbres infestés de pucerons , toutes les fourmis accourront sur ceux-ci , tandis que les premiers en seront exempts ; ce qui assurément n'arriveroit pas si la fourmi aimoit le pêcher , comme on le dit.

Lavez bien & essuyez feuille à feuille , dessus & dessous , une seule branche d'un pêcher attaqué par les pucerons , vous êtes sûr de n'y pas revoir une seule fourmi s'y attacher , comme elle fait aux feuilles où est le dépôt des pucerons. Ayez aussi la patience de laver avec une éponge un pêcher qui a des pucerons ; ôtez les feuilles cloquées ; si la fourmi s'y porte encore ,

ce ne sera qu'aux endroits qui n'auront pas été bien nettoyés. De plus , regardez avec une loupe les feuilles des arbres sains en apparence , sur lesquels les fourmis s'arrêtent , & vous y verrez des millions de petits pucerons que vos yeux ne peuvent appercevoir , mais que la fourmi , dont l'odorat & les yeux sont plus fins , saisit d'abord. Elle va les chercher pour sucer une liqueur qui transpire du corps de ces insectes , & sur-tout des deux cornes placées à leur partie postérieure. Après leur mort la fourmi fréquente durant quelques jours les branches qu'ils occupoient , & ne cesse d'y aller que quand elle ne trouve plus rien à manger , soit que le nombre de pucerons soit diminué , soit qu'un orage , un froid considérable , ou une chaleur excessive aient contribué à leur destruction ; j'ajoute que ces animaux sont comme adhérens aux feuilles , au lieu que la fourmi n'y séjourne point , & se retire au déclin du jour.

Celle-ci , il est vrai , à force de passer & repasser sur les feuilles des arbres , y laisse une petite salâté , provenant de ses excréments & des immondices qui s'attachent à ses pattes ; mais j'ai remarqué que la pluie les nettoyoit facilement. Bien des gens prétendent que les feuilles du pêcher , tendres & sentant l'amande , attirent la fourmi , qui les perce. Si cela étoit , elle ne

devroit point rechercher celles des orangers, des pommiers, & des autres arbres sur lesquelles elle se porte, quand elles sont imprégnées de la saveur des pucerons. J'ai enfermé des fourmis dans des boîtes avec des feuilles saines de pêcher, que je renouvellois tous les jours, & je les ai toujours retirées aussi entières que je les avois mises. D'autres fois leur ayant donné des feuilles de pêcher chargées de pucerons, elles avoient sucé ces derniers, sans endommager les feuilles.

Enfin, pour dernière preuve de l'innocence de la fourmi, j'avance qu'elle n'entame jamais une pêche ni aucun fruit : elle attend que quelque animal plus hardi & moins sobre, tel qu'un perce-oreille, un limaçon, une guêpe, lui ait frayé le chemin : elle se croit alors en droit de prendre sa part d'un mets délicieux dont elle fait, comme tout autre, priser la saveur.

LES PUCERONS s'envolent au printemps par colonies, sans qu'on découvre le lieu de leur naissance. La Nature leur a donné des ailes pour ne s'en servir qu'une seule fois. Attachés dans un endroit, ils ne le quittent plus & y meurent. Ils attaquent tout-à-la-fois un même arbre, sur lequel ils se dispersent ensuite par pelotons séparés, & tapis les uns près des autres à l'extrémité de ses différentes branches. Ils sont petits, plats, transparens même, & de couleur verdâtre.

Leurs ailes sont beaucoup plus longues que leur corps ; mais au bout de quelques jours , la verdure qui les nourrit , les rend gros , rebondis , & d'un vert brun foncé. Les fumiers sont ordinairement les dépôts où l'on trouve leurs œufs , qui s'y conservent à cause de la chaleur humide dont ces animaux ont besoin pour éclore.

Leur durée n'est guere que de six semaines ou environ. Vers ce temps ils déposent leurs œufs innombrables & invisibles pour nous. Les premiers qui paroissent , se reproduisent plusieurs fois. Leur pullulation est si prodigieuse , que je les ai vus se renouveler jusqu'à trois fois dans le cours d'un été sur les mêmes arbres. Au bout de quinze jours ils changent de peau en entier , & leurs ailes tombent en même temps. Dans les endroits où ils sont fixés , on apperçoit leur ancienne peau toute blanche , que le souffle des vents enleve , & ils semblent alors rajeunir. Leur substance est limonneuse , & , en les écrasant , elle forme une espece de bouillie pâteuse qui tient aux doigts.

Dans les premiers jours du printemps ; ces insectes s'attachent aux espaliers , dont l'exposition leur est favorable : ceux qui naissent quand le soleil est dans un certain degré de chaleur , se débarrassent dans les carrés & en pleine campagne. Ils n'ont point de pinces tranchantes pour ronger , mordre & déchiqueter , mais une petite

## 8 LA PRATIQUE

trompe qui pompe l'humide des feuilles ou du rameau. J'ai dit qu'ils se portoit toujours vers leur extrémité, plus tendre que le reste de la pousse, & où la sève fournissant sans cesse de nouveaux suc, ils sont assurés de trouver leur subsistance.

Prenez une feuille couverte de pucerons, & observez-les au microscope; vous les verrez piquer avec leur petite trompe la verdure & la pomper. Cette trompe ressemble assez à celle de la puce. Deux antennes placées aux côtés de leur tête, leur servent à détacher ce que leur trompe a attendri & percé. Leurs piqûres occasionnent sur les feuilles des tumeurs, en forme de vessie, dues à l'épanchement du suc nourricier, dont l'imbibition fait gonfler les pores voisins en dilatant leurs fibres. La femelle s'enferme dans ces vessies, & y fait ses petits, qui y trouvent le vivre & le couvert. Les picotemens nouveaux de ces insectes & les plaies cicatrisantes, continuellement rouvertes à mesure qu'il se fait un envoi de sève pour les fermer & les guérir, causent à l'arbre beaucoup de préjudice. Ainsi se forme-t-il à notre peau de nouveaux petits calus qui la rendent enfin toute raboteuse & toute graveleuse, lorsqu'à une piqûre ou une contusion, il en succede de nouvelles au même endroit.

Il s'ensuit de tout ce que je viens de dire, que ce sont les pucerons qu'il faut attaquer

## D U J A R D I N A G E. 9

directement & non les fourmis , & qu'en faisant périr les uns , on éloigne les autres par une conséquence nécessaire.

Parmi les remedes qu'on peut employer contr'eux, il y en a qui m'ont été indiqués , & que je n'ai point éprouvés : je les donne sans garantie , quoique je les croie bons. Les autres que j'ai mis en œuvre , ne m'ont jamais manqué.

1.<sup>o</sup> *La tannée* ou le tan qui a servi à enduire les peaux des animaux préparées pour former des cuirs. Enfoui avec elles dans des fosses pendant plusieurs mois & des années mêmes, il y acquiert, par la fermentation, un acide & une amertume qui fait mourir les pucerons, quand on l'applique sur la branche du pêcher. Prenez deux ou trois boisseaux de tannée , & laissez-les dans un bacquet avec de l'eau fermenter pendant quelques jours au soleil. Mettez ensuite dans une terrine cette tannée délayée un peu plus clair que du mortier , & faites-en un enduit à toutes les branches gâtées par les pucerons ; ils en seront étouffés , & vous n'aurez plus alors de fourmis. Vous recommencerez autant de fois que la peuplade des pucerons qui succéderont à ceux-là , viendra à éclore.

2.<sup>o</sup> *Le soufre*. Mouillez vos arbres , & répandez du soufre en poudre sur les pucerons , qui creveront tous.

3.<sup>o</sup> *Le tabac* , soit en poudre , soit bouilli ,

## 10 LA P R A T I Q U E

dont on applique la lessive avec la poudre sur les pucerons : on dit qu'il fait d'abord son effet. La façon de l'employer est la même.

4.<sup>o</sup> Faites un collyre avec de la *coloquinte*, que vous appliquerez sur vos arbres après l'avoir bien fait bouillir. Vous réitérerez soir & matin, jusqu'à parfaite destruction des animaux nuisibles.

5.<sup>o</sup> Dans plusieurs pintes d'eau vous faites détremper de la chaux, que vous mettez sur les branches infestées de pucerons. Les partisans de ce remède, dont je n'ose conseiller l'essai, prétendent que le pêcher ne peut en être endommagé, parce que les feuilles de la vigne & les raisins résistent à cette impression de chaux. Le plâtre, dit-on, par sa chaleur & les sels qu'il contient, fait à-peu-près le même effet.

On conseille aussi de frotter les branches des arbres, après les avoir mouillées avec de la lie de vin, de la cendre ou de la suie de cheminée, détrempées dans de l'eau. L'acide de l'une, les parties salines & spiritueuses des autres, font, à ce qu'on dit, des spécifiques sûrs pour étouffer les pucerons.

Voici présentement les remèdes que je propose. Prenez de la terre franche un peu ferme, délayez-la avec de l'eau, dépalissez l'arbre, & trempez ses branches l'une après l'autre dans ce mortier, en sorte qu'il leur

## D U J A R D I N A G E. 11

en reste un enduit fort épais. En se séchant, il privera de l'air les pucerons, qui périront tous. Vous les ferez aisément tomber en le détrempant avec de l'eau. Je préfère ce remède à tous les autres, en ce que la terre étant analogue aux plantes, dont elle est l'élément, ne peut jamais leur nuire : c'est le plus grand spécifique pour tous les maux auxquels elle peut être appliquée.

La maniere la plus sûre de détruire radicalement les pucerons, exige une grande patience. Elle consiste à les écraser feuille à feuille & autour du rameau avec les doigts, à mesure que les couvées recommencent. Il faut ensuite laver les branches dans un vase plein d'eau, ou bien les nettoyer avec une éponge & les essuyer. Des femmes de journée, des enfans peuvent être employés à cet ouvrage. Ces deux remèdes doivent être faits dès le moment que les pucerons se sont établis sur les branches, quand ils ne volent plus, & qu'on est assuré de les y prendre. S'ils y avoient fait des progrès, on seroit forcé de couper tous les bouts qu'ils auroient gâtés, & de les brûler. C'est un moindre mal que d'épargner ces insectes, qui se multiplieront l'année suivante, & empêcheront les branches de pousser. En supprimant, au contraire, leur extrémité, leurs yeux font éclore des bourgeons; & la sève, que tous ces animaux pompoient, circule librement.



Défenseur de l'innocente fourmi, éparſe ſur les arbres uniquement pour y chercher ſa proie, je deviens ſon ennemi capital, lorsqu'en troupe nombreuſe elle pratique au pied des arbres des labyrinthes tortueux dans le fond de la terre. Je propoſe cinq moyens infaillibles pour la détruire ; ſavoir, le ſoufre en poudre, auquel on met le feu, le charbon pilé, la poudre à tirer, ſoit la fine, ſoit celle à canon ; le feu mis à la fourmilere, & l'eau, employée comme je le dirai.

*Le ſoufre.* Je fouille le plus près qu'il m'eſt poſſible de la fourmilere, plus bas d'un pied, & je la ſape en deſſous en tour creuſe, comme lorsqu'on veut faire jouer une mine ſous un baſtion. Après avoir battu les terres pour les conſolider, je mets ſur une tuile trois ou quatre poignées de ſoufre en poudre. Je ferme enſuite le trou avec des planches recouvertes de terre ou de gazon ; je n'y laiſſe qu'un jour ſuffiſant pour y paſſer une baguette avec une meche, afin de mettre le feu au ſoufre. Quand il eſt enflammé, je bouche promptement avec un gazon le trou de mon amorce, & je laiſſe le tout en état durant vingt-quatre heures. On n'omettra point de bien battre le deſſus de la fourmilere, pour que la vapeur du ſoufre s'inſinue dans toutes ſes cavités. Le lendemain on enleve cette terre imprégnée de l'odeur du ſoufre, & remplit

de cadavres de fourmis, avec quantité de leurs œufs qu'il aura pu épargner; on y en substitue de nouvelle, qu'on arrose après avoir labouré l'arbre.

*Le charbon* fait fuir la fourmi. A son odeur seule elle se détourne de son chemin. Sa fumée fait le même effet. J'ai lardé de charbon des pêchers & des orangers où il y avoit de ces insectes, & je les ai vus bientôt disparaître. J'ai remarqué cependant qu'ils ne le redoutoient plus quand sa vapeur, après un certain temps, avoit été pompée par l'air. Vous creusez une fourmilière d'environ un demi-pied, & vous jetez la terre à mesure dans un baquet rempli d'eau. A la place de ce demi-pied de terre enlevée, vous mettez du charbon pilé, les fourmis désertent à l'instant pour ne plus revenir.

*La poudre à tirer* s'emploie comme le soufre, avec cette différence, que l'on en fait une traînée qui va répondre au trou laissé à la mine, & qu'on bouche à l'instant que la poudre a fait son effet. Le soufre & le charbon dont elle est composée, doivent opérer doublement. Un quarteron de poudre suffit dans le plus grand trou. On peut encore pratiquer une mine dessous la fourmilière, & la faire sauter en l'air. Les fourmis du fond périront sûrement, & celles qui auront été dispersées ne reviendront point. Cette opération, qui vaut bien l'autre, peut être dangereuse pour ceux qui s'y prendroient

mal , & pour l'arbre trop voisin de la fourmilierie. De quelque façon qu'on y procede , il faut toujours , comme je l'ai dit , changer la terre.

*Le feu.* On creuse au pourtour de la fourmilierie un trou d'un pied dans la terre , & on y met du bois qui fasse un feu clair. On élève par-dessus un petit bûcher , auquel on met aussi le feu , en sorte que celui de la tranchée & celui de dessus la fourmilierie n'en fassent qu'un. Toutes les fourmis sont rôties ou étouffées par la chaleur , & le lendemain on renouvelle la terre.

*L'eau.* Je commence par battre la terre fortement , ensuite je fais jeter plusieurs seaux d'eau , & je remplis la jauge avec de la terre voisine. Si la fourmilierie est le long du mur , je la baigne avec l'arrosoir pour la faire descendre dans la jauge pleine d'eau , que je recouvre après. En battant la terre , je forme un plancher , au travers duquel l'eau ne passe que peu - à - peu ; & au lieu de se perdre , elle s'imbibe dans la fourmilierie. Deux jours après , en la fouillant , vous en trouverez les habitans noyés & étouffés.

Voyant des pêchers jaunir , j'ai été curieux de connoître la source du mal. Après avoir fouillé au pied , j'ai trouvé des fourmis qui en avoient rongé les racines. Elles étoient beaucoup plus petites que les autres , leur couleur étoit jaunâtre, J'en ai aperçu

## D U J A R D I N A G E.    17

de semblables au pied des arbustes , soit en pleine terre , soit en caisse , aux racines d'artichaux , de laitues & de figuiers. Ces fourmis , qui ne sont point d'une autre espece que les fourmis ordinaires , proviennent , à ce que je crois , des œufs qu'on a enfouis en labourant , & qui venant à éclore dans le sein de la terre par la chaleur du soleil , n'ont pas la force de s'ouvrir un chemin vers la superficie. Forcées de rester enfermées , ces fourmis se nourrissent de ce qu'elles y trouvent. J'ai remarqué que dès qu'elles peuvent en sortir , elles se répandent sur la surface de la terre , où , à la faveur de l'air , elles acquierent le brun minime des autres fourmis , & arrivent à leur grosseur par l'effet de la différence de nourriture. On fouille au pied des arbres quand on voit qu'ils jaunissent , ainsi qu'autour des légumes , & on prend la terre avec ces animaux , qu'on jette dans un seau d'eau. En laissant quelques jours les premieres racines de l'arbre découvertes , ces insectes se hâtent de sortir de leur prison souterraine , & se répandent de côté & d'autre.

Quelques personnes prétendent avoir employé avec succès , pour détruire les fourmis , le secours de celles des bois , qui livrent aux premieres une guerre sanglante , où tout l'avantage leur reste. Elles ajoutent qu'on n'a rien à craindre pour les espaliers de l'admission de ces grosses fourmis , cette

## 16 LA PRATIQUE

espece ne s'y arrêtant point , & cherchant gîte ailleurs quand elle ne trouve plus d'ennemis.

Nous lisons dans Columelle (1) un secret pour empêcher les fourmis de monter à la vigne. En le supposant bon, il serviroit aussi à les éloigner des arbres fruitiers. Ce secret consiste à frotter tout le tour du pied de la vigne de lupin broyé & mêlé avec du marc d'olives , ou d'employer du bitume , qu'on aura fait cuire dans de l'huile.

Deux fortes d'insectes portent le nom de PUNAISES dans le Jardinage ; celle qu'on nomme punaise de bois , est grosse & assez commune. L'autre espece , le plus grand fléau du pêcher , est si petite , qu'à peine peut-on l'appercevoir. Toutes deux ont la même ressemblance , à la grosseur près & à l'odeur.

Les punaises de la grosse espece sont environ de la grandeur d'un de nos ongles , convexes , ayant une tête pointue comme un bec , avec deux antennes , au-dessous desquelles sont deux yeux fort vifs & assez gros. Leur corps est porté sur six pattes très-déliées , ressemblantes à celles des mouches

---

(1) *Lupinum terito & cum fratribus misceto, eoque  
imam lined vitem circumlinito ; vel bitumen cum oleo  
eoquito, eoqua imas vites tangito. Formicæ non excedent,  
(Col. de Arb. C. XIV, ne formica vitem ascendat.)*

& pliées de même. Elles sont couvertes d'une membrane assez dure & épaisse, qui forme une sorte d'écaille, sous laquelle il y a de petites ailes dont elles se servent rarement. Leurs pattes leur sont d'un plus fréquent usage. Nul Jardin n'est exempt de cette vermine infecte. Naturellement sédentaire dans les lieux où elle s'adonne, elle est très-facile à détruire, d'autant plus qu'elle ne va point en bande, mais seule, ou tout au plus deux ou trois ensemble.

Les unes sont vertes, les autres sont brunâtres. Les premières, placées sur les feuilles ou sur les bourgeons, ne sont pas aisées à appercevoir ; les autres se réfugient sur l'écorce du vieux bois, à la couleur duquel elles ressemblent. Elles sont ordinairement leurs œufs dans les cavités du crépi des murailles, ou sur les pierres même, & dans l'insertion des branches des arbres. Leur couleur est d'un blanc sale, & leur grosseur est la même que celle des œufs de chenilles.

Les punaises entament les fruits en y faisant un trou assez régulièrement rond, de la profondeur de deux ou trois lignes. Non contentes d'avoir attaqué une pêche, elles s'adressent à plusieurs & toujours aux plus mûres. Elles recherchent les fruits tendres & qui ont de l'odeur. Tant qu'elles n'en trouvent point, elles se repaissent, comme l'abeille laborieuse, du parfum de nos

fleurs. Les espaliers sont leur séjour ordinaire, elles aiment la chaleur. La durée de leur vie est de trois mois, depuis la fin de Mai, jusqu'à la fin d'Août; elles cessent de vivre quand les matinées & les nuits sont fraîches.

Celles de la petite espèce, quoique de même figure que les précédentes, en diffèrent totalement. Elles n'ont aucune odeur; la tête de ces galle-insectes est garnie de deux antennes; leur corps rond terminé en une pointe très-déliée, est tellement plat, qu'il en devient transparent. Six petites pattes les portent avec agilité & en un instant d'un lieu à un autre. Toujours suivies d'un nombre infini de leurs semblables par petits pelotons presque imperceptibles, elles pullulent si prodigieusement, qu'un arbre en est bientôt entièrement couvert, & qu'en fort peu de temps un espalier, tout un jardin en sont infestés, si on n'y apporte un prompt remède.

Cet animal, tout petit qu'il est, est grand mangeur & digère facilement. Sa fiente imprime sur le pêcher, la muraille & le treillage, une couche noire, semblable au charbon ou à l'encre. Sa petite trompe pique & suce l'écorce des bourgeons, & dévore toute la substance des feuilles, qui, étant privées de leur sève, tombent par la suite. Il semble respecter les yeux de l'arbre,

qui, étant examinés de près, se trouvent rarement gâtés.

S'il y répandoit sa fiente contagieuse, ils ne pourroient plus repousser d'autres feuilles, & bientôt l'animal se trouveroit au dépourvu. Considérez en effet tous les pêcheurs attaqués de la punaise, vous y verrez plus de feuilles de la nouvelle pousse que de l'ancienne. Toujours un petit bouquet de verdure se fait voir à l'extrémité des branches, & n'est jamais souillé de cette couche noire étendue sur les autres feuilles.

La punaise n'aime ni le grand jour, ni le grand air, craint fort le froid, & redoute la secousse des vents. La muraille est pour elle un abri, qui cesseroit d'être sûr, si elle se portoit à l'extrémité des branches, son unique ressource dans la nécessité. Aussi l'épargne-t-elle tant que les feuilles renaissantes suffisent à sa nourriture.

Cet animal ne sort point de sa coque, que les froids printanniers ne soient passés; il ne paroît que lorsque les arbres sont en pleine verdure. Réfugié derrière les grosses branches ou le treillage, collé sur la partie inférieure de chaque feuille, enfoncé dans le crépi de la muraille, il brave les vents & les ouragans; à peine ont-ils cessé, qu'il reparoît impunément. L'arbre qu'il adopte par préférence est le pêcher, à quelque exposition qu'il soit, excepté celle du nord. Sans doute que les sucres de cet arbre lui



conviennent plus que ceux des autres , auxquels il ne s'adonne qu'à son défaut. Quelquefois on en trouve des coques sur le vieux bois des vignes en espalier , mais il n'y est que comme dans un lieu de refuge , & lorsqu'il vient à éclore , il va se placer plus avantageusement ailleurs.

Ces coques sont un peu parchemineuses & brunâtres , comme la peau des punaises , dont le corps est rempli d'une liqueur blancheâtre. Au mois d'Août elles se fixent sur les feuilles & sur l'écorce des arbres. Il se fait alors de ces animaux , si minces & si plats , une dilatation , une excrescence , & une tuméfaction qui tiennent du prodige. Ils jettent leurs œufs , & périssent. Ouvrez les coques , & vous y trouverez une matiere glutineuse , une poussiere blanche , dans laquelle il n'y a rien de distinct , rien qui ressemble à des œufs. Mais soit que l'air & le froid condensent & rapprochent ces parties molasses , soit que le soleil , lors du printemps , les desseche , ces écailles deviennent dures & farineuses , & c'est d'elles qu'on voit naître , à la fin de Mai & en Juin , les punaises dont elles couvroient les œufs. De même qu'elles ne se pressent pas d'éclore , elles n'attendent point pour se retirer & travailler à leur propagation , que les froids commencent. Dès la mi-Septembre on n'en voit presque plus.

Deux remedes détruisent efficacement la

punaïse ; l'un, dans le printemps & l'été, l'autre, dans le temps de la chute des feuilles. Le premier ne doit point être employé sans l'autre, dont il est un préalable nécessaire. Il faut, à mesure que ces animaux commencent à éclore, secouer & houffier les branches & les feuilles de l'arbre, après l'avoir dépalissé, & mettre un morceau de bois pour l'écarter du mur par en bas, de sorte que ni le corps de l'arbre, ni ses branches n'y touchent aucunement.

On ôte par ce moyen à ce petit animal son plus grand renfort, qui est la muraille ; comme il craint le grand jour, le froid & l'agitation des branches causée par les vents ; pour peu qu'on le secoue alors, on est assuré de faire tomber un grand nombre de punaises. Je prends un houffoir de plumes, & à mesure que je houffe les branches, je foule la terre pour enfouir ces animaux, que je recouvre ensuite de nouvelle terre ; & les soirs je verse sur l'arbre plusieurs arrosoirs d'eau, dont la fraîcheur, jointe à celle de la nuit, contribue encore à les faire périr.

Quand on prévoit un orage ou une grande pluie, il faut se presser de houffier & de secouer les branches, pour ne point laisser le temps à cette vermine de se réfugier sous les feuilles. L'abondance des eaux survenantes détruira celles qu'on aura fait tomber. On doit continuer ce petit manège, jusqu'à ce que les feuilles ne soient plus mangées,

& que l'arbre soit d'un beau vert. On peut alors enduire le mur avec de la chaux vive, & palisser l'arbre quand on l'a ébourgeonné. Cette dernière opération ne doit se faire que lorsqu'après avoir exterminé ce fléau du pêcher, on peut choisir les bourgeons qui auront le moins souffert, pour les conserver & les palisser. A l'égard du fruit, quelque attention qu'on ait à le ménager, il y faut peu compter, sur un arbre aussi fatigué. Je ne m'étends point sur la nécessité de ramasser toutes les feuilles tombées pour les brûler, & détruire avec elles une semence contagieuse.

Ces petits animaux sont considérablement diminués, mais on ne les a pas détruits radicalement. Je n'y fais qu'un expédient; le lavage de l'arbre entier, de la muraille & du treillage. Vers la Toussaint, prenez un seau d'eau avec une éponge, & appuyez-la fortement le long de chaque branche, en allant toujours du bas en haut, pour ne point endommager les yeux, ou les boutons. A mesure que vous laverez, vous exprimerez bien l'eau de l'éponge avant que de l'y replonger. Cette opération continuée sur le treillage, sera recommencée au bout de quelques jours, la teinture de noir produite par la fiente de la punaise, étant très-tenace. L'année suivante, vous serez obligé de laver encore votre arbre; la vermine pourroit y reparoître, pour peu que l'éponge n'eût pas rencontré de vieilles plaies non

recouvertes , des écorces écailleuses & des jointures , où il est difficile de parvenir. En un mot , il est essentiel de s'opposer au progrès de cet animal , dès qu'on s'aperçoit qu'il commence à attaquer un arbre. A la taille prochaine , je le décharge amplement , & je le rapproche. Lors de la pousse , je me conforme à sa situation pour l'ébourgeonnement , & sur-tout je lui donne de bons engrais.

---

## CHAPITRE II.

### *Des autres Ennemis des Arbres , & du Pêcher en particulier.*

**L**ES TIGRES sont de petits animaux marqués de taches noires , semblables à celles des bêtes féroces dont ils portent le nom. Ils ont , comme la punaise , une petite tête , un corps fort délié , de petites pattes & une trompe : ils se multiplient à l'infini & vont par bande. Ils s'adonnent presque toujours aux poiriers en espalier , & sur-tout aux bon-chrétiens d'hiver , dont ils rongent tellement le parenchyme des feuilles , qu'ils ne leur laissent que la carcasse. Privées de leur substance , elles deviennent toutes blanches , puis elles tombent successivement. Les fruits dénués des sucres que leur fournissent

## 24 LA PRATIQUE

soient leurs meres-nourrices , languissent ; se détachent de l'arbre , ou s'ils viennent à maturité , ils n'ont aucun goût.

J'ai vu essayer différens remedes pour délivrer les poiriers de ces ennemis dangereux. Après les avoir éprouvés , je ne suis parvenu à les détruire , qu'en frottant les feuilles l'une après l'autre durant le mois de Mai , & écrasant , soit avec les doigts , soit avec un linge , l'animal , qui n'a point encore fait de ravage , & dont les œufs ne doivent éclore que lorsque les feuilles seront grandes. On recommence ce remede autant de fois qu'il est nécessaire. J'ai aussi eu la patience d'ôter soigneusement toutes les feuilles d'un poirier attaqué du tigre , & j'ai réitéré cette opération l'année suivante , avant leur chute & le labour des plate-bandes. J'ai remarqué que cet animal se plaisoit davantage aux expositions du midi qu'à celles du levant.

LES PERCE-OREILLES ont environ un pouce de long & une paire de pinces à l'extrémité de leur tête. Ils sont menus de corsage & plats , avec des anneaux sur leur corps , & une espece de croissant à l'extrémité d'en-bas. Extrêmement voraces , ils se cachent de façon qu'on a peine à les découvrir , rarement les voit-on durant le jour. Gros comme des fourmis , ils mangent les feuilles des arbres , sur-tout du pêcher , qu'ils criblent par leur partie inférieure , au point qu'à

qu'à l'exception des nervures , elles sont tout à jour & en forme de dentelle ; devenus grands , ils sont un fléau redoutable pour les fruits mûrs & pour le raisin , qu'ils percent afin de s'y loger.

Un peu d'attention & de soin suffit pour en délivrer les espaliers. On y place des cornets de papier , des herbages , des cornes de bœuf , des montans de laitues , & de petites bottes d'herbes desséchées. Ces animaux qui craignent le grand jour , s'y réfugient ; on les y trouve en grand nombre , & on les écrase en secouant tous ces pièges.

LES LIMAÇONS & LES LIMACES grises sont trop connus pour les décrire. Il faut les chercher de grand matin , ou plutôt durant la nuit sur les dix heures du soir. Sortis de leur obscur manoir , ils sont alors dispersés sur les arbres , & on est sûr de les prendre. Toujours ils se décelent par la trace de leur bave argentée , qu'ils laissent sur les feuilles & les fruits. En la suivant , on peut aussi aller les attaquer dans leurs retranchemens. On doit également les chercher après les humidités , les pluies , les rosées abondantes & les grands brouillards.

Cette quantité innombrable de limaçons & de limaces seroit insensiblement détruite , si l'on avoit soin , au printems , lorsqu'il y a peu de feuilles sur les arbres , de les chercher avant que le soleil paroisse , ou dur

la nuit. Tout pesans qu'ils sont & lents dans leur marche, ils deviennent alertes dans le temps de la maturité des pêches violettes & des brugnons, qu'ils préfèrent à tous les autres fruits, & qu'ils entament à l'instant de leur maturité.

LES CHENILLES ne sont pas si communes aux arbres en espalier, qu'aux arbres en buisson, sur-tout aux pommiers & aux pruniers, parce qu'elles redoutent la trop grande chaleur. Elles restent ordinairement aux environs des endroits de leur naissance; & s'y cachent. Jamais vous ne les verrez sur les branches dont elles ont coutume de manger les feuilles, à moins que vous ne les preniez sur le fait; mais afin de n'être point découvertes, elles se réfugient derriere une branche intacte, ou derriere le treillage, ou sous une feuille.

Les chenilles se multiplient par coques, par bagues & par paquets.

Les coques, quant à la figure, ne diffèrent en rien de celles des vers à soie. Des papillons qui ont été chenilles, & se sont métamorphosés en nymphes, s'attachent à la muraille, ils y déposent leurs œufs en monceaux. Pour les garantir de la gelée, de l'humidité & des insultes des oiseaux, ils ont l'industrie de répandre dessus un petit duvet ordinairement blanchâtre ou brun, qui n'est autre chose que le velouté dont

leur corps est entouré. Cet amas d'œufs entassés forme une bosse dans le milieu, & éclot de bonne heure au printemps, à cause de son exposition favorable. Quand on les apperçoit, on les écrase, en observant qu'ils tombent aisément, & éclosent si l'on se contente d'entamer le velouté qui les contient les uns sur les autres.

On a donné le nom de bagues à ces nids de chenilles, parce qu'effectivement leurs œufs, au nombre de deux ou trois cents, sont appliqués tout autour de la branche en forme d'anneaux de la largeur de cinq à six lignes, formés par une quinzaine de rangs, très-serrés & disposés avec beaucoup de proportion & d'égalité. Ils sont si durs, qu'il faut user de la serpette pour les détacher de la branche; d'ailleurs on n'y voit ni commencement ni fin, ni soudure, ni liaison. Ces bagues ne se trouvent que sur les jeunes bois de la pousse de l'année. On en verra des exemples à la *fig. 1, a. de la Pl. I.*

Les paquets sont plus communs & aussi plus connus que les deux autres moyens de procréation des chenilles. Un papillon fait choix d'un bouquet de plusieurs feuilles, il commence par y étendre une membrane parchemineuse, toute blanche, qui sert de bâti à son ouvrage, & d'enveloppe à ses œufs qu'il y entasse. Il les garantit du froid par une sorte de duvet répandu sur cette



## 28 LA PRATIQUE

premiere couche , & par une semblable dont il les couvre. Une matiere onctueuse que l'eau ne peut pénétrer , la préserve de l'humidité. Quant aux vents qui agitent l'extrémité des branches , il a soin d'en défendre sa progéniture à venir , par le tissu de cette double membrane difficile à déchirer. En fermant de toutes parts avec elle le petit enclos qu'il a pratiqué pour y serrer ses œufs , il semble prévoir l'avidité des oiseaux qui , durant l'hiver , se nourriroient de ses œufs déposés sur ces branches d'arbres.

On diroit que la Nature instruit les chenilles de la chute des feuilles par les précautions qu'elle leur suggere. Examinez bien ces paquets , & vous verrez que le bouquet de feuilles est entièrement enveloppé de cette double membrane , & qu'à l'endroit de l'insertion du pédicule de chaque feuille sur la branche , il y a une attache du même tissu qui la tient immobile , de maniere qu'il faut faire une sorte d'effort pour la séparer du montant de la branche.

Ouvrez un de ces paquets durant l'hiver , vous remarquerez que l'animal qui y a déposé ses œufs , a eu soin d'y faire un enduit intérieur d'une matiere visqueuse , destinée à nourrir durant les premiers jours ses petits nouvellement éclos. Ce que j'avance vous paroîtra encore plus sensible , si , dans le printemps , vous ouvrez ces paquets :

vous trouverez toutes les petites chenilles grosses comme des épingles , rassemblées dans cette double membrane , & suçant l'humeur grasse qui est collée dessus. Elles l'amincissent ainsi jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour aller chercher leur vie au dehors. Elles la picotent alors , & se font jour , afin de sortir après que le soleil levé a échauffé l'air. De retour de ses voyages pour aller chercher des alimens , cette nouvelle lignée revient exactement au gîte avant le coucher du soleil ; & pour se garantir du froid de la nuit & de la rosée , se réunit en un monceau jusqu'à ce que chacun abandonne le nid. Tout ceci dure environ quinze jours , & cet animal vit près de six semaines. Comme il y a différentes especes de chenilles , leurs œufs ne peuvent tous éclore à la fois , & c'est la raison pour laquelle il y en a toujours dans les jardins.

Ces paquets de feuilles ainsi collées , seront détruits le matin , après la rosée , en coupant le bout des branches , soit avec la serpette quand ils sont à la portée de la main , soit avec l'chenilloir. On aura soin de les amasser dans un panier pour les brûler.

Le vrai temps de les détruire est l'hiver , durant lequel les arbres dépouillés de verdure laissent aisément appercevoir les chenilles : on les voit entortillées dans des

paquets de feuilles seches à l'extrémité des branches, & enveloppées dans une espee de parchemin blanc.

On prétend aussi les faire périr en aspergeant les arbres avec un goupillon trempé dans de l'eau où l'on a fait mousser une certaine quantité de savon noir. Ce remede a été imprimé il y a quelques années à l'Imprimerie royale.

Bradley (*p. 27 de son Calendrier des Jardiniers*) indique le préservatif suivant contre les chenilles, limaçons, fourmis & perce-oreilles : c'est de faire au corps de chaque arbre deux ou trois tours avec une corde de crin de cheval, pareille à celle dont on se sert pour suspendre le linge. Cette corde est si hérissée de pointes, que les limaçons & les chenilles ne peuvent passer dessus sans périr. Afin d'en garantir les arbres en espalier, il faut de plus que la corde fasse sur le mur un circuit assez grand, pour que les branches de la pousse d'une année puissent y être renfermées.

LES VERS qui s'entortillent dans les feuilles, causent beaucoup de dommage aux arbres, sur-tout quand ils passent dans le fruit. Ils répandent sur les premières une espee de glu à laquelle l'air donne une consistance membraneuse. Ils y déposent à différentes fois leurs œufs qui éclosent plusieurs de suite durant le cours de la saison ; & lorsque ces animaux sont nombreux, les

arbres deviennent hideux & rabougris. Le pommier est sur-tout l'objet de leurs recherches. Pour les détruire, on va les chercher dans les grandes, comme dans les petites feuilles, & on les écrase.

LES SAUTERELLES VERTES A COUTEAU sont grosses à-peu-près comme le doigt; elles ont des ailes & volent assez loin. L'extrémité de leur corps assez ramassé, est terminée par une espèce de couteau, avec lequel elles se défendent contre leurs ennemis. On les prend aisément, & on les écrase.

LA LISETTE est un petit animal tout rond, ailé, de couleur brunâtre, ayant une tête pointue avec deux pinces, qui coupent les bourgeons des arbres dans leur première verdure. Comme elles ne sont point assez fortes pour les entamer, quand leur peau a acquis une certaine consistance, cet insecte se transporte sur des plantes tendres & naissantes, telles que les choux, les choux-fleurs, les cardons, les giroflées: on s'en préserve, en faisant ses semences dans de petits pots à basilic, qu'on enfouit en terre à une exposition favorable où l'animal ne va pas, par exemple, le long d'un espalier au levant, & quand la plante est assez forte, on met la motte en pleine terre, sans la châtrer ni la briser. Les menues graines ne doivent point être semées sur un vieux labour, la superficie de la

terre étant pleine de ces animaux ou de leurs œufs. Remuer la terre , est un moyen sûr d'en détruire beaucoup , ainsi que les mauvaises herbes & leurs semences. Lorsque le raisin commence à tourner , la lisette le fend & ravage les vignobles. Le tort qu'elle fait au pêcher , c'est de l'obliger à produire un nouveau bourgeon à la place de celui qu'elle a coupé. Après avoir secoué la plante ou la branche qu'elle occupe , on l'écrase.

LES MOUCHES , telles que les guêpes , ne font d'autre mal aux arbres que d'en manger les fruits. Elles se prennent aisément dans des fioles remplies d'eau & de miel, qu'on renouvelle au besoin.

Pour garantir les cerifiers , les figuiers , les muscats & les chasselas de la voracité des moineaux , il suffit de faire trois tours avec un simple brin de laine rouge ; un vers le haut de l'arbre , un autre dans le milieu , & un dernier vers le bas. Il y a néanmoins une sorte de petits oiseaux qui n'en sont pas effrayés ; mais outre qu'ils sont peu nombreux , ils ne font pas un grand dégât.

LE MULOT ou *souris de terre* , plus gros que la souris & plus petit que le rat , nuit aux arbres en espalier , en ce qu'il se loge dans les contours de leurs racines pour se garantir des rigueurs de l'hiver. En les mettant à jour dans le sein de la terre , il

cause à l'arbre la jaunisse, des flétrissures & la mort même. Je n'ai jamais remarqué que ses racines lui aient servi de nourriture.

On prend les mulots avec des fourcieres, des quatre-de-chiffre, & on s'en défait aussi par l'arsenic préparé, par les noix vomiques & par les autres moyens employés contre la souris. Les espaliers doivent être labourés plus souvent, afin de boucher les vides que les mulots ont pratiqués en terre, & il faut arroser lorsqu'on s'apperçoit de la flétrissure des feuilles, & que l'arbre a été long-temps éventé par les souterrains que ces animaux ont creusés entre ses racines.

LE LÉROT ou *petit-loir*, différent de l'animal nommé loir, assez semblable à l'écureuil, & qui demeure dans les forêts, habite nos jardins, il se niche dans les trous des murailles. Il est le fléau des fruits, & sur-tout des pêches qu'il aime de préférence. Dès qu'ils commencent à mûrir, il choisit les meilleurs, les entame tous, & ne revient jamais aux mêmes. On a tort de dire qu'il dort l'hiver; engourdi par le froid, il est réveillé par la chaleur vers le mois de Mai. Il va pour lors chercher sa nourriture, dort le jour, & court sur les arbres en espalier dès que la nuit vient.

On se sert, pour détruire le lérot, des moyens en usage contre les mulots, comme d'affommoirs & de cloches de verre à

## 34 LA PRATIQUE

moitié pleines d'eau , qu'on place à fleur de terre le long des espaliers : les animaux qui y tombent ne peuvent plus en sortir. Mais pour tendre des pieges au léro't , il faut s'y prendre vers la mi-Mai , temps auquel cet animal sort de l'état de torpeur produit en lui par le refroidissement du sang , & ne pas attendre la maturité des fruits , parce qu'il les préférera à tous les autres appâts , tels que les noix , les amandes , les noisettes hors de leurs coques. Je me suis avisé , quand je ne pouvois pas l'attraper , d'envelopper avec du papier des pêches qui avoient atteint leur grosseur & pris couleur , ou bien j'attachois avec quatre épingles , une grande feuille de papier qui en couvroit plusieurs , & que j'ôtois de temps en temps pour examiner leur degré de maturité. Tous les fruits envers lesquels j'ai usé de ce stratagème , n'ont pas été endommagés par les léro'ts.

LES TAUPES sont plus à craindre que les mulots , en ce qu'elles se pratiquent un boyau long dans nos jardins , & qu'elles déracinent un arbre dont elles coupent les moyennes racines , ainsi que le chevelu qui s'oppose à leur passage. On les prend dans des taupieres , ou on les épie quand on les voit fouiller entre deux terres , & on les enlève avec la beche. Il faut toujours arroser le pied des arbres avant que de fouler la terre que les taupes ont soulevée , afin

que l'eau entraîne avec elle la miette pour recouvrir les racines.

La gazette du commerce annonce un remede comme infailible pour se délivrer des taupes. Prendre autant de noix qu'il y a de trous de taupes , avec une poignée de ciguë , & faire bouillir le tout une heure & demie dans de l'eau ; en faire des especes de boulettes , ou , si la pâte est trop liquide , en mettre sur un morceau d'ardoise dans le trou. Friande de ce mets , la taupe en mange & meurt.

On rencontre dans la terre de gros vers blancs , qui deviennent hannetons dans la suite ; ils rongent l'écorce des racines , & font périr les jeunes arbres. Le seul moyen qu'on ait trouvé de s'en garantir , est de faire labourer la terre profondément & de ramasser ces insectes qui font beaucoup de ravages dans les vergers.

A l'égard des courtilieres , on remplit d'eau tous leurs trous , & on y jette quelques gouttes d'huile de navette. Ces insectes obligés de fuir l'eau , rencontrent quelques parcelles de cette huile fétide qui leur est mortelle. J'ai oui dire à un cultivateur qu'il les avoit détruits plus efficacement , en mettant un verre d'huile dans un arrosoir plein d'eau , dont on mouille une planche & ses environs.



## CHAPITRE III.

*Des différentes especes de Pêches, de la façon de cueillir les Fruits & de les conserver.*

**N**OUS avons trois sortes de pêchers : les uns sont en plein vent, de haute ou basse tige ; les autres s'appliquent à des murailles ou à des contr'espaliers, se taillent & se palissent ; les troisiemes venus de noyau, & nommés pêchers de vigne, poussent à leur gré. Leurs fruits, quoique tous trois du même genre, sont dissemblables pour la figure, la grosseur, la couleur & le goût.

Des différences particulieres existent entre les pêches suivant la diversité des especes : les unes sont plus foncées en couleur, comme les pourprées ; les autres le sont moins ou point du tout, telles que les avant-pêches, les magdeleines blanches, & les pêches de noyau. Il en est de couvertes de duvet, & quelques-unes de très-lissés, comme les brugnons & les pêches violettes. Celles ci, telles que les pavies, ont le noyau adhérent à la chair, celles-là le quittent & se fendent. Vous en trouverez qui ont une eau sucrée & parfumée,

d'autres qui l'ont fade, ou qui n'en ont point du tout. Quelques-unes sont vineuses ; il y en a d'aigres & d'âcres. Certaines espèces pressées de se montrer sur nos tables dévancent les autres qui se réservent pour y paroître les dernières. Parmi ces différentes espèces, les pêches en plein vent, & sur-tout les violettes, les brugnon, les grosses mignones & les admirables sont les plus exquis.

Tout le monde fait que celles en espalier sont velues : ceux qui sont curieux de leur donner plus d'éclat, les vergettent avant que de les présenter sur la table. Cette précaution est inutile envers les pêches en plein vent ; quoique de même espèce, elles sont aussi lisses que les brugnon & les pêches violettes. Rarement avons-nous la satisfaction de les savourer. Les arbres qui produisent ces fruits délicieux, gèlent dans nos climats, & presque tous les ans sont atteints de gomme, quelque soin qu'on en prenne. Voici l'expédient qui m'a paru le meilleur pour les couvrir. On enfonce en terre quatre perches plus élevées que les arbres, & plus écartées que le contour de leurs branches. Attachées avec un cerceau, on les recouvre d'un sorte de baldaquin fait avec de la toile cirée, ou de la grosse paille, arrangée si solidement, que les vents ne puissent l'ébranler ; du côté du nord, on pratique un dossier de lit ; & cette machine

reste en place tant que durent les mauvais temps. J'ajoute que les espèces de pêches qui réussissent le mieux en plein vent sont la chevreuse & la bourdine.

La Quintinye a imaginé un moyen d'avoir de ces fruits, qui réunissent au goût du plein vent le coloris de l'espalier. Vers la mi-Mai on détache du mur plusieurs branches d'un pêcher de basse tige, & on les tire en devant le plus qu'on peut. On les attache à un échelas ou à quelques perches fichées en terre en deçà du mur, après les avoir effeuillées. Quand les pêches de ces branches ainsi tirées sont sur le point de mûrir, on les remet à leur place & on les palisse, afin qu'elles achevent de prendre tout-à-fait couleur. Cet artifice industrieux qui les isole, leur procure l'air de tous côtés, & elles acquièrent à-peu-près la même saveur que celle des pêches en plein vent. Elles sont nécessairement colorées, ayant été découvertes lorsqu'elles n'étoient qu'à la moitié de leur grosseur & frappées par les rayons du soleil, que le mur leur a renvoyés; leur maturité est moins prompte qu'en espalier.

Au reste, nos plus excellentes pêches ne sont rien en comparaison de celles de Lorraine, de Provence & d'Italie. il en est de même des melons, des figues, des muscats & de nos autres fruits.

Du soin qu'on prend des pêchers durant la fleur, dépendent l'abondance, le

goût & la plus prompte maturité de leurs fruits. Au printemps les vents d'est & du nord leur occasionnent une si grande transpiration, que leurs fleurs se détachent : l'eau versée au pied des arbres & même sur les feuilles répare cette trop grande transpiration ; quantité de branches meurent, beaucoup de bourgeons naissans sont desséchés & brûlés par les mauvais vents ; grand nombre de branches fructueuses sur lesquelles on avoit taillé, & dont les fruits ont avorté, demandent à être rabaisées ; il arrive encore que des branches de vieux bois ne poussent point ; dans tous ces cas il ne faut point attendre que la sève ait fait de plus amples progrès, pour débarrasser l'arbre de tout ce superflu.

Quand il y a trop de pêches qui ont noué, on différera de les éclaircir jusqu'à ce qu'elles soient à-peu-près à la moitié de leur grosseur. Durant cet intervalle, il en tombe souvent une grande quantité. Si on les laisse toutes, on épuise l'arbre & on n'a point de beaux fruits ; mais après que le temps critique de la chute des pêches est passé, on supprime les petites & les mal-faites ; si elles sont trois ou quatre ensemble, on en détache une entre-deux. La façon de s'y prendre est de tirer à soi la pêche, en la tournant jusqu'à ce qu'elle vienne, sans appuyer sur les voisines qu'on veut conserver.

On doit considérer à chaque bouquet la position des fruits , puis leur forme & leur grosseur ; aux branches foibles en laisser moins , & préférer toujours ceux du bas à ceux des extrémités , en ôtant les petits & les mal-faits. On commence par ceux-ci , une autre fois on décharge les branches où les fruits sont par troquets. La semaine suivante , si on voit qu'il y en ait encore trop , on éclaircit de nouveau.

Pour procurer aux pêches ce beau vermillon qui les colore , j'effeuille par degrés. Après que toutes les façons du palissage & de l'ébourgeonnement ont été données aux arbres dans leur temps , la maturité des fruits approche : je commence par ôter les feuilles qui leur font trop d'ombrage , quelque temps après je supprime celles qui en sont les plus voisines , & enfin je les débarrasse du reste cinq ou six jours avant leur maturité. Comme toutes les pêches du même arbre ne mûrissent pas à la fois , il faut recommencer successivement cette opération. La couleur brillante qui en fait l'ornement , n'est pas l'effet d'une couche mise à la hâte , mais celui de diverses nuances ajoutées les unes sur les autres par des teintes légères. Je ne prétends point au reste qu'on arrache les feuilles , mais qu'on les coupe en leur laissant un demi-pouce jusqu'à la queue. On peut le faire néanmoins sans conséquence , quand on effeuille

des bourgeons qui ne seront pas employés l'année suivante à la taille.

Vous arrachez la feuille d'un bouton sur une lambourde d'un pêcher ; le fruit ne nouera point , ce qui est aisé à éprouver , en y attachant un fil ou une soie pour le remarquer. Il faut du jugement pour bien remplir ce ministère. On ne voit dans les jardins que des arbres totalement effeuillés, afin de faire mûrir les fruits plus promptement & leur faire prendre couleur. Or , qu'arrive-t-il ? Ils mûrissent tous à la fois au lieu de se succéder , & s'il vient des coups de soleil , ils se couronnent. La perte des fruits est un moindre mal que le dommage causé à la partie ligneuse des arbres ; la peau des pousles nouvelles extrêmement tendres, faute d'être garantie par des feuilles, est brûlée du soleil ; & les boutons à fruit dénués d'un secours nécessaire pour fournir au pompement de l'ardeur de ses rayons, avortent l'année suivante. On n'y peut remédier que par l'application des paillasse : à l'exposition du levant, les mettre vers les dix heures , & les ôter quand le soleil tourne ; à celle du midi, les placer sur les onze heures jusqu'à deux ; & à celle du couchant, couvrir les arbres depuis deux heures jusqu'à quatre ou cinq. Cet expédient m'a très-bien réussi dans des terrains brûlans, & je n'en connois pas de meilleur pour avoir des fruits en espalier dans les pays méridionaux.

Certaines pêches , telles que la magdeleine blanche , ne reçoivent point de couleur. Pour leur en faire prendre , il est un moyen sûr , avec lequel on ne risque point qu'elles soient couronnées. Je les suppose exposées au midi : lorsqu'elles seront à la moitié de leur grosseur , quoique vertes & bien dures , vous pourrez les découvrir peu-à-peu. Elles s'accoutument aux rayons du soleil , & acquierent un aussi beau velouté que les pourprées. Le contraste de cette couleur foncée avec le blond du reste du fruit , qui n'a point été frappé du soleil , est charmant. De plus , leur goût devient supérieur à celui qu'elles ont coutume d'avoir.

Les pêches tardives viennent dans un temps où le soleil abrégant son cours sur notre horizon , n'est plus si vif qu'auparavant. Rarement ont-elles du goût. Il s'agit de contribuer à leur faire avoir plus de faveur , d'accélérer leur maturité , & de les garantir du couronnement durant certains coups de soleil de la fin de Septembre , qui les frappent vivement quand elles sont effeuillées. Commencez à les découvrir dès la mi-Juin ; elles mûriront au moins huit jours plutôt , & acquerront une qualité qu'elles ne peuvent avoir , étant ombragées des feuilles. Comme elles se fortifieront , à mesure qu'elles croîtront , contre les ardeurs brûlantes du soleil ,

jamais , quoiqu'attendries , elles n'en recevront d'atteinte en mûrissant. Pour rendre leurs pêches plus belles & plus hâtives , les Montreuillois font dans l'usage de découvrir quelque temps les racines de leurs arbres durant l'été.

Lorsque ces fruits , parvenus à une certaine grosseur , se trouvent trop pressés contre le mur , on en éloignera avec une petite pierre la branche qui les porte , & une bande de drap passée en dessous & attachée avec deux clous , les empêchera de tomber : précaution qui n'a lieu qu'à l'égard de ceux que leurs poids entraîneroit aisément.

Quelques curieux se plaisent à empreindre sur les pêches des armoiries , des devises , & à y dessiner de petits cartouches , des fleurs , & divers compartimens. Rien de plus aisé que de s'amuser de ces plaisirs innocens , enfans de l'industrie & du loisir. Découpez des papiers à jour , représentant tel dessin qu'il vous plaira , & de la grandeur de la pêche dans sa partie qui répond en face du soleil , & collez-les avec de la gomme ou du blanc d'œuf sur ce fruit , lorsqu'il est aux deux tiers de sa grosseur , & qu'il est tout-à-fait vert , avant que d'avoir pris couleur. Quand la pêche est en état d'être cueillie , on la détache de l'arbre , puis on la mouille , le papier se leve , & on voit que tout ce



qu'il a ombragé, est jaunâtre ou blanchâtre, tandis que la partie frappée par le soleil est d'un beau pourpre, le dessin figuré par ce papier découpé y paroît régulièrement exprimé. On a soin de garder des doubles de ces découpures, qu'un orage ou quelque accident peut détacher, pour les remettre précisément à la même place. Le parti le plus sûr est de pratiquer au-dessus des fruits un petit auvent qui, sans leur porter ombrage, en éloigne les pluies, les rosées de la nuit et des brouillards.

C'est au coup-d'œil à décider de la maturité de la pêche. Toutes les fois que sa partie inférieure où le soleil ne frappe pas est verdâtre, c'est un signe qu'elle n'est pas à son point; mais quand elle commence à devenir blonde, prenez-la à pleine main, en pressant légèrement partout sans appuyer. Si, en tirant la pêche droit à vous, elle se détache aisément, laissant sa queue à la branche, elle est mûre. Si vous forcez & que la queue vienne avec la-pêche, vous vous êtes trop pressé, elle ne peut rien valoir. Certaines espèces ne sont à leur point, que quand elles tombent d'elles-mêmes, ou qu'elles sont prêtes de tomber. Telles sont toutes les pêches lisses, comme les violettes, les brugnonns et même les pavies. Donnez-vous de garde de les tâter, en y enfonçant le doigt ou le pouce. En quoi con-

fistent la beauté & la bonté d'une pêche ?  
A être saine, sans contusion ni pourriture, suites inséparables du tâtonnement, quand on use de ce moyen pour en connoître la maturité.

1.<sup>o</sup> Il faut, en cueillant les pêches, les prendre une à une, et non pas en tenir une douzaine dans les mains & entre les bras, au risque de les laisser tomber.

2.<sup>o</sup> Avoir près de soi une espece de manne ou de grand clayon plat avec des rebords pour y déposer les pêches, à mesure qu'on les ôte du panier attaché à l'échelle.

3.<sup>o</sup> Garnir suffisamment de feuilles ce clayon & ses rebords avant que d'y placer son fruit légèrement.

4.<sup>o</sup> Ne faire qu'un lit, & entre chaque pêche placer une feuille, ou si l'on en fait deux, garnir le premier ; de plus, les mettre à l'aise, & les envelopper chacune dans une feuille.

5.<sup>o</sup> Ne les point cueillir durant la pluie, & ne les point entourer de feuilles mouillées, qui s'échauffent & les font pourrir. Les pluies légères ne doivent point empêcher de cueillir les pêches qu'on essuiera les unes après les autres avec un linge bien doux, & on les laissera essorer quelques heures avant que de les mettre dans les paniers, avec du foin doux très-sec ou des papiers maniés.

6.<sup>o</sup> A l'égard des fruits de l'arrière-saison, ménager soigneusement leur queue : ceux dont elle est rompue tout-à-fait, ou en partie, ne se gardent point, mûrissent mal ou se pourrissent. J'ajoute que les fruits cueillis un peu verts mûriront plus vite que s'ils eussent resté sur les arbres. La privation d'une partie de leur nourriture les rendra moins bons.

Les pêches sont cueillies ; il s'agit de les transporter sans les froisser. Voici ce que j'ai pratiqué durant plusieurs années : pour éviter les cahotages & les secousses, je faisois garnir les paniers de deux pouces d'épaisseur de feuilles, & j'avois toujours grande provision de tontures de gazon ou de mousse, réservée pour les temps de pluie, de rosée & de brouillards. Dans le fond du panier on dispose un lit avec cette mousse, où chaque pêche fait sa place. A mesure qu'on en a arrangé un, on met une nouvelle couche de mousse, & on en garnit soigneusement les côtés. Avec cette précaution on peut emplir un panier tant qu'on veut, sans craindre d'affaissement, ni que les lits supérieurs offensent ceux de dessous. Une certaine quantité de mousse ou de feuilles couvrira le panier qu'on bagueira ensuite avec une ficelle.

On place ordinairement les pêches sur des planches nues, sur des tablettes, ou sur des buffets de marbre, quelquefois dans

des lieux bas & humides. Ne seroit-il pas plus à propos de garnir d'un linge doux & double ces tablettes pour y recevoir les pêches isolées ? Dès qu'elles se touchent , elles ne tardent guere à se gâter , surtout quand elles sont mûres. Chaque pêche posée à nu sur du bois ou du marbre , s'affaisse en-dessous sur la partie plate qui y touche , parce qu'elle est fort pesante & que sa peau est très - mince. Souvent elle se pourrit sans qu'on le voie , ou du moins elle est très-froissée. En mettant quelque chose entre elle & le bois , on n'a ni affaïsement , ni pourriture à appréhender. Avant que de servir les pêches sur la table , on examinera celles qui pressent le plus , sans prendre les premières venues. Le parfum délicieux qu'elles exhalent dans la fruiterie lorsqu'elles sont à leur point de maturité , & la couleur jaune qui paroît au côté que le soleil n'a point favorisé de ses regards , dispensent de les tâter avec le pouce ou avec les doigts.

Une cave peu profonde , fraîche & sèche en même temps , & inaccessible aux rats , est très-propre à faire une fruiterie ; les fruits s'y conservent très-bien. Si on la place à un étage supérieur , l'exposition qui lui convient le mieux est celle du midi ou du levant , pourvu qu'elle ne soit point au-dessus des écuries ni des étables , & qu'elle ait double porte & double croisée ,

garnies, tant en dedans qu'en dehors, de lisieres & de peaux. Les tablettes disposées au pourtour à quinze pouces les unes des autres, en auront dix-huit de large avec une pente d'un pouce, bordées d'une tringle de six lignes & garnie de mousse. Les fruits étant arrangés, on les voit couverts d'humidité peu de jours après, les Jardiniers disent qu'ils ressuient; il faut alors laisser les croisées ouvertes, qu'on referme ensuite par un beau temps. On mettra dans la fruiterie, lors des grandes gelées, un thermometre & un petit vase plein d'eau, afin d'y introduire une chaleur douce & modérée, s'il s'y fait la moindre impression de glace, & on jettera sur les fruits des couvertures de laine; on entrera pour lors rarement dans la fruiterie. Dans tout autre temps on visitera fréquemment les fruits, en nettoyant la poussiere & les toiles d'araignées, & on en écartera tout ce qui a de l'odeur, comme le fromage & le vinaigre.

Ceux qui sont curieux de garder dans la saison de l'hiver & même au-delà, des fruits & des raisins, ne peuvent prendre trop de précautions pour les garantir de la grande action de l'air qui occasionne la fermentation. Il est aussi une extrémité à éviter, qui est d'empêcher qu'il ne se croupisse par un long séjour.

Dans une fruiterie garnie de fruits de  
toute

toute espece , il faut le renouveler fort souvent ; leur odeur répandue dans cet air toujours le même , qu'ils respirent & aspirent continuellement , fait sur eux l'effet que nous éprouvons , lorsqu'enfermés plusieurs ensemble dans un même lieu , nous y respirons l'air que chacun de nous a rendu. J'ai gardé des poires de bon-chrétien en grande quantité jusqu'à la mi-Avril , fort saines & sans rides. J'avois eu soin , pour les rendre belles , de les découvrir au commencement de Septembre , & de les mouiller légèrement en plein soleil du midi , avec un pinceau trempé dans de l'eau bien fraîche. Enveloppées dans du papier vers la fin de Novembre , après qu'on les avoit laissé efflorer , je les enfermois dans une armoire , rangées par lits , sur des couvertures redoublées les unes sur les autres.

Beaucoup de personnes font dans l'usage de mettre de la cire molle sur l'orifice de la queue de leurs fruits d'hiver , immédiatement après les avoir cueillis avec toutes les précautions requises. C'est pour empêcher que l'air n'entre par cette ouverture , & ne pompe un reste de sève qui est encore dans cette queue , lequel ne manque pas de refluer dans sa capacité intérieure.

De plus , cette précaution l'empêche de se sécher si-tôt , & procure une plus longue

conservation aux fruits. L'emploi de la cire d'Espagne n'est propre qu'à brûler & à dessécher leur queue. On les conserve aussi très-bien rangés par lits dans de la cendre.

Les poires d'hiver & les bon-chrétiens , étant posés à nu sur des planches , noircissent dans la partie qui touche à la tablette ; ce qui prouve que leur poids les fait affaïssir. On fait bien de les placer sur le côté & de mettre des garnitures entre ces fruits. La paille est très-propre à cet usage , pourvu qu'elle soit vieille , la nouvelle donnant son goût au fruit , & pourvu qu'elle soit froissée & brisée , autrement la dureté de chaque fétu fait son impression dans la chair de la poire.

Le raisin cueilli un peu avant sa maturité , & étendu sur des planches durant quinze jours , se place sur de la paille d'avoine dans de grandes caisses bien fermées , & on le prend lit par lit à mesure qu'on en a besoin. Les grains qui pourrissent sont couverts à l'instant des parties de la paille d'avoine qui les entoure , & la pourriture ne peut attaquer les autres , attendu que chaque lit de paille a toujours quatre doigts d'épaisseur. Il se conserve aussi dans des tonneaux bien fermés sur des lits de son ou de cendre de farment. Lorsqu'on veut lui faire reprendre sa fraîcheur , on coupe l'extrémité de la queue de la grappe & on la met tremper dans du vin.

On prétend (1) que tous les fruits cueillis un peu verts, dans un temps sec & par un beau soleil, se gardent jusqu'aux nouveaux de leur espece, en s'y prenant de cette maniere. On porte au grenier du sable de riviere bien séché, dont on fait un lit d'un pouce d'épais au fond d'une caisse; on y place le fruit, on a soin que le sable en remplisse exactement tous les intervalles jusqu'au haut de la caisse qu'on tient exactement & longtemps fermée.

Excepté ceux qui ont des maisons de campagne, dont les arbres sont bien gouvernés, & qui consomment leurs pêches sur le lieu, ou qui les reçoivent bien conditionnées, suivant les précautions ci-dessus indiquées, tous les autres n'en mangent communément que de mauvaises. Presque toujours il faut recourir au sucre; or, une bonne pêche ne doit pas en avoir besoin.

Le défaut de bonté dans ces fruits qui d'excellens sur les lieux, dégénèrent dès qu'ils sont à Paris, vient, 1.<sup>o</sup> de ce que les pêches des marchés & des places publiques, sur-tout celles de primeur, sont la plupart cueillies vertes, afin de pouvoir les transporter, & d'en tirer plus de profit.

---

F (1) Lemery assure que les fruits à noyau se conservent dans des pots de terre où l'on met par moitié de l'eau et du miel battus ensemble. On couvre bien les pots, & lorsqu'on en retire les fruits, on les trempe dans de l'eau fraîche.



## 52 LA PRATIQUE

2.<sup>o</sup> Une grande partie de ces fruits vient dans des terrains aquatiques, où ils ont belle apparence & nulle saveur, ou à une mauvaise exposition, telle que celle du nord, à laquelle ils acquièrent aussi une grosseur trompeuse. Tout se porte à la capitale, tout s'y vend, tout s'y consomme.

3.<sup>o</sup> Ces pêches sont cueillies sur des arbres décrépits, languissans, mal-sains & mal conduits, qui n'ont poussé qu'à force d'engrais de gadoue, incapables de communiquer une bonne sève. Telle est la raison pour laquelle les vins des environs de Paris sont durs, âpres, rudes, grossiers, & ont un arrière-goût de terroir fort désagréable. 4.<sup>o</sup> Ceux qui plantent pour vendre, préfèrent, non les plus excellentes espèces, mais celles qui se plaisent davantage dans leur terrain.

Pour qu'une pêche soit bonne, elle doit être, 1.<sup>o</sup> mûre à son point. 2.<sup>o</sup> Parvenue à sa grosseur naturelle, & avoir mûri en son temps. 3.<sup>o</sup> Avoir beaucoup de chair & un petit noyau, suivant le proverbe qui dit, *grosse pêche, petit noyau ; petite pêche, gros noyau*. 4.<sup>o</sup> Être d'une figure régulière. Toutes celles qui sont bossues, graveleuses, noueuses au-dedans, & qui ont des tubérosités, ne peuvent jamais être bonnes ; ce sont autant d'indices de la mauvaise qualité du chyle de l'arbre, & du défaut de filtration des suc nourriciers mal préparés & mal digérés. 5.<sup>o</sup> Être colorée, à moins

qu'elle ne soit d'une espece qui n'ait point de couleur, ou que placée derriere l'arbre & dans des enfoncemens privés de l'aspect du soleil, elle ne soit restée verdâtre ou pâle. 6.<sup>o</sup> Avoir beaucoup d'eau, mais une eau sucrée, ambrée, parfumée & vineuse tout ensemble. Seche, elle ne vaut rien ; aqueuse seulement, elle est fade ; vineuse, sans ce parfum exquis, elle est âcre & piquante. D'après toutes ces qualités requises pour la bonté d'une pêche, qu'on juge si l'on en mange beaucoup d'exquises à Paris.



## CHAPITRE IV.

*Des meilleures especes de fruits. (1)*

## CERISES.

LES cerises sont les premiers fruits qui ornent les desserts au printemps. L'arbre qui les porte se plaît davantage dans un terrain sablonneux, que dans un terrain gras & fort. On le plante ordinairement en plein vent, & on le greffe sur le mériflier des bois à fruit rouge.

1. La *cerise précoce* est petite, très-rouge & d'un goût aigrelet : elle mûrit au commencement de Juin, à un espalier au midi. Sa primeur fait tout son mérite.

2. La *cerise de Montmorency* est grosse, ronde, noire & d'un goût exquis. Elle a la queue fort courte.

---

(1) Ce catalogue est tiré en partie de celui des arbres fruitiers qui se cultivent dans les pépinières des Chartreux de Paris. L'Abbé Roger s'étoit contenté de copier la liste des pêches qu'a donnée la Quintinye dans son *Traité des Pêches*, Chap. IX, Part. III, & n'avoit point parlé des autres especes de fruits.

3. La *griotte* est une cerise grosse , noirâtre & très-douce ; ses feuilles d'un vert foncé sont larges.

4. La *cerise royale ancienne* est assez rare, grosse & d'un rouge noir ; son eau est douce sans être acide.

5. La *cerise royale*, ou la *nouvelle Angloise* est plus grosse que la griotte , a la queue fort longue & la feuille très-large.

6. La grosse cerise de M. le Comte de Sainte-Maure , appelée la *griotte de chaux* , est supérieure aux autres pour sa grosseur & sa bonté.

7. La *cerise de Portugal* n'est pas commune , c'est la plus belle & la meilleure de toutes ; sa queue , ainsi que son bois , est très-courte.

8. Le *gros bigarreau* est plus long que rond ; sa chair est ferme & sucrée.

9. La *morelle* , cerise Angloise , à grosse & longue queue , n'est bonne qu'en confitures & en compote.

10. La *grosse guigne*.

11. La *cerise tardive* , ou de la *Touffaint* ; son arbre qui fleurit toujours en poussant , porte en même temps , jusqu'aux gelées , des fleurs , du fruit noué , du fruit vert & du mûr.

## ABRICOTS.

Ce fruit qui participe de la pêche & de

## 56 LA PRATIQUE

la prune, mûrit à la fin de Juin & en Juillet. Sa peau couverte d'un léger duvet, est tachetée de points rouges foncés, lorsqu'il est en plein vent, & son goût est beaucoup plus relevé qu'en espalier. L'abricotier se greffe sur prunier, & mieux encore sur amandier, & demande un terrain léger & chaud.

1. L'*abricot hâtif* est petit, rond, & estimé uniquement pour sa primeur.

2. L'*abricot blanc* lui ressemble, à la couleur près.

3. Le *gros abricot* est le plus commun & le meilleur de tous.

4. L'*abricot Angoumois*, plus coloré que les abricots ordinaires, est plus long que rond; sa chair rougeâtre est fondante & vineuse, & ses feuilles sont plus longues que celles des autres espèces.

5. L'*abricot alberge* est de la même grosseur que le précoce, & mûrit après lui; sa chair est musquée & délicate.

6. L'*abricot de Portugal* ressemble au précoce.

7. L'*abricot d'Alexandrie* est petit, rond, & prend beaucoup de rouge.

8. L'*abricot de Nancy* est gros & d'un goût délicat.

9. L'*abricot - pêche*, qu'il ne faut pas confondre avec ce dernier, est originaire de Piémont, rond, rebond. & plus gros que l'abricot ordinaire, qu'il surpasse en

## D U J A R D I N A G E. 57

bonté. Sa chair est extrêmement sucrée, & son goût est vineux & très-parfumé. *Ambrosios præbet succos*. L'arbre qui porte ce fruit délicieux se met également en espalier, en plein vent, en éventail & en buisson, & il fait des jets prodigieux, quand il est en bonne terre & bien gouverné.

### P Ê C H E S.

*Au commencement de Juillet.*

1. *L'avant-pêche blanche*, de la grosseur d'une noix, est longuette & terminée par un mamelon pointu, elle est un peu musquée, & son eau est très-sucrée.

*A la fin de Juillet.*

2. *L'avant-pêche rouge*, plus ronde & plus grosse que la précédente, a un goût relevé & musqué.

3. *La petite mignone*, ou *la double de Troyes*, est assez ronde & d'une moyenne grosseur; son eau est relevée & délicate.

*Au commencement d'Août.*

4. *L'avant-pêche jaune* est moins grosse que celle-ci; sa chair de couleur jaune doré est fondante, & son eau est sucrée.

5. *L'alberge jaune* ou *la rossanne* est

58. LA PRATIQUE

d'une médiocre grosseur ; son goût est excellent, quand elle est à parfaite maturité.

6. La *magdeleine blanche* est ronde, & a une eau sucrée & vineuse.

7. La *pourprée hâtive*. Sa chair est aussi fine que fondante, & son eau est excellente.

*A la mi-Août.*

8. La *belle chevreuse* a la chair fine & l'eau sucrée, elle prend un rouge vif. Celle qu'on appelle *pêche d'Italie* est ovale, & n'en est qu'une variété.

9. La *grosse mignone* est un peu plus longue, ronde comme la précédente ; sa chair est succulente & délicate, & son eau relevée & vineuse : c'est une des meilleures pêches qu'on connoisse.

*A la fin d'Août.*

10. La *magdeleine rouge* ou *de courfon* est ronde & d'un rouge vif. Son eau relevée & sucrée la fait mettre au nombre des excellentes pêches.

11. La *chanceliere* un peu plus ronde que la *belle chevreuse*, lui ressemble pour sa grosseur, sa couleur & son goût.

12. La *belle-garde* ou *galande* est ronde, fort grosse & d'un rouge très-foncé ; sa chair est fine & très-sucrée.

13. La *vineuse de Fromentin* est fort

grosse & moins ronde que longue ; sa couleur est d'un rouge brun.

14. La *cardinale Fustemberg*, brune en dehors & rouge en dedans, est très-grosse & remplie d'eau.

15. La *transparente ronde* a la chair aussi ferme que délicate, elle n'est rouge que d'un côté.

*Au commencement de Septembre.*

16. La *violette hâtive* est lisse ; sa chair n'est pas moins fondante que vineuse.

17. La *grosse violette hâtive* mûrit après celle-ci ; sa chair aussi fondante est moins vineuse.

18. L'*admirable* ou la *belle de Vitry* est grosse & ronde ; sa chair délicate & son eau sucrée la placent parmi les meilleures pêches.

19. La *bourdine* a la chair fine & fondante, l'eau vineuse & d'un goût excellent. Cette espece se plaît en plein vent.

*En Septembre.*

20. Le *brugnon violet*, un peu plus gros que la grosse violette hâtive, lui ressemble. Son eau est vineuse, musquée & sucrée.

21. La *belle-Beauce*, d'un rouge écarlate, est une très-bonne pêche.



22. La *belle-Tillemont*, est très-estimée.

*A la fin de Septembre.*

23. La *pêche teint-doux*, médiocrement connue, est grosse & assez ronde; son eau est sucrée & son goût très-délicat.

24. Le *teton de Vénus*, pêche d'une forme plus allongée que les autres, avec un mamelon très-apparent, a un parfum aussi fin qu'agréable.

25. La *chevreuse tardive* ou *pourprée*, est grosse & longuette, sa chair est blanche & son eau succulente.

26. Le *pêcher à fleurs doubles*, donne des fruits ronds, assez gros, & d'une eau agréable dans leur maturité.

27. La *nivette*, un peu plus longue que ronde, a un goût relevé & une eau sucrée.

28. La *Perfique*, qu'on confond souvent avec la nivette, est très-grosse, & a de petites bosses & un morceau de chair à la queue; son goût est aussi fin qu'agréable.

29. La *pourprée tardive* est ronde & grosse; son eau est douce & son goût relevé.

30. La *royale* réunit le caractère de l'admirable & du *teton de Vénus*.

31. Le *pavie de pomponne* est rond & fort gros; sa char ferme a une eau sucrée & un goût relevé.

32. La *Monfrein* est une pêche lisse.

jaune en dedans , dont la chair est ferme ; son eau sucrée est peu abondante.

*En Octobre.*

33. La *violette tardive* , un peu plus ronde , est marbrée ; sa chair tirant sur le jaune n'est bonne que dans les automnes chaudes & seches.

34. Le *pavie de Newington* est d'une grande beauté ; sa chair est ferme , d'un rouge foncé tout autour du noyau , & son eau est sucrée & relevée.

35. L'*abricotée* ou l'*admirable jaune* ; sa chair , de couleur d'abricot , est ferme & agréable.

36. Le *pavie jaune* ressemble beaucoup à la précédente.

37. La *sanguinole* ; ou *betterave* , a la chair toute rouge & un peu seche ; elle est excellente en compote seulement.

38. La *pêche de Pau* , assez ronde & assez grosse , est bonne pour la saison.

39. Le *pêcher nain* vient dans des vases qu'on fert sur la table lorsqu'il est garni de fruit , & ne s'élève qu'à huit ou dix pouces. On enterre ces vases le long d'un espalier au midi.

40. L'espece qui donne des pêches-aman-des participe des qualités de ces deux fruits. On présume qu'elle vient d'une amande fécondée par un pêcher : son fruit , d'un goût

amer, n'est bon que pour mettre en compote.

Parmi les pêches dont on vient de lire le détail, il en est qui mûrissent plutôt & d'autres plus tard : les unes demandent une exposition plus favorable & plus de soleil ; les autres sont plus sensibles à la gelée & au mauvais temps ; enfin dans tous les terrains il se trouve des cantons plus analogues à certains arbres, *divisæ arboribus patriæ*. Il n'est donc pas indifférent de consulter, en plantant, l'exposition, l'emplacement, la disposition des murailles & la variété des veines de terre du jardin. Mettra-t-on au levant, par exemple, ou au couchant les especes de pêches qui ne mûrissent qu'en Octobre, & celles qui ne prennent point de couleur ? le midi n'est-il pas préférable ? La pourprée se plaît au couchant ; l'admirable s'accommode assez des expositions médiocres ; on peut la placer près celle du nord : la chevreuse demande le couchant dans les fonds humides, & le levant ou le midi dans les terrains secs. Je conseille en général de mettre plusieurs de mêmes especes à diverses expositions, afin d'en conserver de celles que la grêle, un mauvais vent ou un orage n'aura pas épargnées dans un autre endroit. Au reste, un particulier peut se borner à faire choix des meilleures especes & de celles qui se suivent sans interruption dans chaque saison.

## P R U N E S.

Le terrain le plus propre au prunier est celui qui est sec & sablonneux. Cet arbre se greffe sur le sauvageon de prunier Saint-Julien & de Cerisette, & il s'accommode de toutes sortes d'expositions, tant en espalier, qu'en plein vent & en buisson. La plupart des especes de prunes, qui sont très-nombreuses, se sechent au four & au soleil; il y en a très-peu de bonnes à manger crues. Les premières paroissent en Juillet. Voici les meilleures.

1. Le *gros damas de Tour*, qui est hâtif, est d'un beau violet & de moyenne grosseur; sa chair jaunâtre quitte le noyau.

2. La *royale de Tours* qui ressemble beaucoup, pour la grosseur, à la prune de monsieur, lui est très-supérieure pour le goût.

3. La *mirabelle* est petite, plus longue que ronde, de couleur d'ambre, & bien sucrée.

4. La *diaprée violette* est un peu longue & très-fleurie.

5. Les *damas*, rouge, blanc, musqué, violet, d'Italie & d'Espagne, sont estimés & ont l'eau fort agréable.

6. Le *drap d'or*, espece de damas, est petit, rond; sa peau jaune est marquée de rouge; il est d'un goût sucré.

## 64 LA PRATIQUE

7. Le *perdrigon violet*, plus long que rond, a un goût fort relevé.

8. La *dauphine*, ou *grosse reine-claude*, est ronde, assez grosse & d'un beau vert; son eau très-abondante & très-sucrée, lui donne le premier rang parmi les prunes.

9. La *petite reine-claude* est d'un vert blanchâtre, un peu sèche, a l'eau sucrée & la chair ferme.

10. L'*impériale violette* est longue, grosse, très-fleurie & très-sucrée.

11. La *Sainte-Catherine*, plus longue que ronde, prend la couleur d'ambre; son eau est fort sucrée.

12. Le *perdrigon rouge* est plus gros que les autres, s'ouvre net, est excellent & tardif.

## P O I R E S.

Les poiriers, ainsi que tous les arbres de fruits à pépin, se plaisent dans une terre forte, point trop humide. Ils se greffent sur franc & sur coignassier. Nous avons dit, que soit que le terrain fût gras, soit qu'il fût sec & aride, on devoit préférer les poiriers greffés sur franc à ceux greffés sur coignassier, & n'admettre que les bonnes espèces en plein vent, en buisson & en espalier. On n'en plantera qu'un petit nombre d'été, & on réservera la place pour celles d'automne & d'hiver.

POIRES D'ÉTÉ.

*Première classe.*

1. Le *petit muscat* est plus long que rond, son goût est très-relevé ; sa maturité arrive au commencement de Juillet.

2. L'*aurate* est de la même forme , mais plus gros & moins hâtif.

3. Le *blanquet à longue queue* est petit & un peu alongé , sa chair est à demi-cassante & son eau sucrée ; il est très-estimé.

4. Le *rouffelet* est une poire alongée , haute en couleur & connue de tout le monde. Elle devient plus grosse en espalier qu'en buisson.

5. La *poire sans peau* ressemble assez au rouffelet pour la forme ; sa chair est fondante & d'un goût parfumé.

6. Le *salviati* est d'un rond aplati , jaune & excellent ; il est demi-beurré , & son eau est sucrée & parfumée.

7. La *robine* ou *royale d'été* est petite , ronde , jaune , demi-cassante ; sa chair est musquée & sucrée.

8. Le *bon-chrétien d'été* est une poire longue & d'une belle grosseur ; sa peau est jaune , lisse , très-mince , & sa chair est cassante & parfumée : cette poire ne ressemble au bon-chrétien que par

## 66 LA P R A T I Q U E

la forme ; son bois & ses feuilles n'en ont point le caractère.

9. L'*épine d'été* est longue & assez grosse ; sa peau lisse & verdâtre couvre une chair fondante , relevée & parfumée : ces deux dernières especes ne mûrissent qu'en Septembre.

### *Seconde classe.*

10. La *magdeleine* est jaunâtre & plus longue que ronde ; son eau est douce & sa chair demi-fondante.

11. La *poire à deux têtes* est ronde , verdâtre & cassante , a beaucoup d'eau & de douceur , se garde & mûrit hors de l'arbre.

12. Le *muscat-robert* est une petite poire ronde & jaunâtre , qui a la chair tendre & un goût sucré très-relevé.

13. La *cuisse-madame* est longue & menue vers la queue ; sa peau est jaune & rouge , sa chair demi-beurrée & son eau très-sucrée.

14. La *bellissime* , qui ressemble à une grosse figue , est d'un jaune tacheté de rouge ; son eau est douce & sa chair demi-beurrée.

15. Le *gros blanquet* est de moyenne grosseur , plus long que rond ; sa peau est lisse , sa chair cassante & son eau relevée.

16. L'*agnonet* est une poire ronde , plate , blanchâtre ; sa chair est demi-cassante.

17. La *poire de Chypre* est de la couleur du rouffelet : sa chair est demi - cassante & son eau parfumée.

18. La *bergamotte d'été*, semblable à celle d'automne, est plus grosse & demi-beurrée ; on doit la cueillir un peu verte : son bois & ses feuilles sont farineux.

19. L'*orange rouge* ressemble à un orange par la figure, a le fond gris & d'un rouge de corail ; sa chair est musquée & un peu cassante.

20. L'*orange musquée*, semblable à la précédente, quoique plus verte & moins grosse, est cassante & estimée pour son musc agréable.

21. La *chair-à-dame* est assez ronde, grise & prend un peu de couleur ; sa chair demi-cassante n'est pas fine.

22. La *cassiolette* n'est ni longue ni ronde ; sa peau est verdâtre, sa chair cassante & son eau musquée.

23. Le *roi d'été* ressemble au rouffelet qu'il surpasse en grosseur ; sa chair, sans être fine, est demi-cassante, & son eau est un peu parfumée.

24. La *grise-bonne*, ou l'*ambrette d'été* est longuette & grise, fondante & beurrée.

25. L'*épargne* est longue, verdâtre & prend un peu de rouge ; sa chair est cassante & un peu âpre : sa queue est longue.

26. La *fondante de Brest*, plus longue que ronde, est cassante, jaune d'un côté



## 68 LA PRATIQUE

& rouge de l'autre : son eau est sucrée & relevée.

27. La *poire d'œuf* est d'une bonne grosseur , verdâtre & tachetée de points gris ; sa chair est tendre , demi-beurrée & d'un goût relevé.

28. L'*orange tulipée* est assez ronde, verte & rouge du côté du soleil ; sa chair est demi-cassante & agréable , quoiqu'un peu après Ces trois dernières espèces ne se mangent qu'en Septembre.

### POIRES D'AUTOMNE.

#### *Première classe.*

29. L'*Angleterre* est d'une moyenne grosseur & alongée ; sa chair demi-beurrée est d'un goût relevé.

30. Le *beurré* est une grosse poire connue de tout le monde ; sa chair fondante est remplie d'une eau délicieuse. Le gris , le rouge & le doré en sont des variétés.

31. La *verte-longue* , ou *mouille-bouche* , est très-fondante & d'une eau excellente dans les terres chaudes seulement.

32. Le *doyenné* est une grosse poire qui jaunit en mûrissant ; il est très-beurré & son eau est sucrée dans les années sèches.

33. Le *doyenné gris* , plus excellent que le blanc , est fondant , extrêmement sucré , & ne devient point cotonneux.

34. Le *bezi de la Motte* ressemble, pour la figure, au doyné; sa chair est douce & fondante.

35. Le *messire-jean* a la chair cassante & pierreuse, d'un goût exquis; il y en a de gris & de doré.

36. La *bergamotte d'Angleterre* a beaucoup d'eau & de parfum.

37. La *bergamotte Suisse* est ronde, lisse & panachée, beurrée & sucrée.

38. La *bergamotte d'automne* est grosse, plate & lisse, elle jaunit en mûrissant; sa chair est beurrée & fondante: elle ne se plaît qu'en espalier.

39. Le *sucré-vert* est plus long que rond, ressemble à l'épine, & a la chair beurrée & sucrée.

40. La *marquise*, semblable au bon-chrétien d'hiver, est grosse, d'une forme inégale, sa peau verte jaunit en mûrissant; sa chair beurrée & fondante, son eau sucrée & un peu musquée la font très-estimer: cette poire & la suivante ne mûrissent qu'en Novembre.

41. La *crasanne* est grosse, ronde, d'un gris verdâtre; sa chair fondante a un peu d'âpreté qui ne déplaît pas; son eau est sucrée & parfumée: c'est une des plus excellentes poires connues.

*Seconde classe.*

42. La *poire de vigne* est petite, d'un gris

70 LA P R A T I Q U E

brun, a la queue fort longue ; sa chair fondante est d'un goût très-relevé.

43. La *franchipane*, ainsi nommée parce qu'elle en a le goût, est plus longue que ronde ; sa peau lisse & jaune couvre une chair douce & sucrée.

44. La *poire de Lansac* est ronde, sa peau est jaune & lisse, sa chair est fondante & son eau sucrée.

45. La *bellissime d'automne* a le goût & la figure de la *cuisse-madame*, mais est plus grosse, sucrée & cassante.

46. La *rouffeline* est longue, pointue vers la queue, a beaucoup de rapport avec le rouffelet pour la couleur ; elle est sucrée, musquée & demi-beurrée.

47. La *Louise-bonne* est grosse & longue, ressemble au Saint-Germain ; sa peau plus blanchâtre est douce & lisse : elle est demi-beurrée, & dans les terrains secs son eau est douce.

48. La *pastorale* est longue, a la queue courte, la peau grisâtre, & la chair demi-fondante, un peu musquée.

49. La *poire de champ-riche* est d'un beau coloris & d'une moyenne grosseur ; elle est demi-cassante. Ces quatre dernières especes ne se mangent qu'en Novembre & Décembre.

POIRES D'HIVER.

*Première classe.*

50. L'*épine d'hiver* est plus longue que ronde ; sa peau est verte , sa chair est fondante , un peu musquée & beurrée.

51. La *merveille d'hiver* est d'une figure inégale & d'une bonne grosseur ; sa couleur est verdâtre ; sa chair fondante & beurrée a l'eau très-agréable.

52. La *virgouleuse* est une belle poire , longue , verte , qui jaunit en mûrissant ; sa chair est beurrée & excellente.

53. L'*ambrette* est de moyenne grosseur , grise dans les terres fortes & blanchâtre dans les terres légères ; sa chair est fondante , & son eau sucrée & parfumée.

54. L'*échasserie* est une des meilleures poires d'hiver ; sa grosseur est moyenne , sa forme ronde ou ovale , & sa couleur blanchâtre ; sa chair est fondante & son eau sucrée.

55. Le *Saint-Germain* est gros , long , verdâtre ; sa chair est très-fondante & beurrée.

56. Le *besi-de-Chaumontel* , ressemble au beurré pour la figure & la couleur ; il est fondant & demi-beurré : l'eau en est sucrée.

57. La *royale d'hiver* est une grosse poire

## 72 LA PRATIQUE

plus longue que ronde , de la couleur & de la figure du bon-chrétien d'été ; sa chair est demi-beurrée & très-sucrée.

58. Le *Colmar* est une excellente poire , un peu longue , blanchâtre ; il est beurré & fondant , & se mange encore en Avril.

59. Le *bon - chrétien d'hiver* est très-connu , & se plaît plus en espalier qu'en buisson.

60. L'*Angélique de Bordeaux* est plus plate & moins grosse que le bon-chrétien d'hiver auquel elle ressemble ; elle est casante & sucrée.

61. La *bergamotte de Soulers*, moins plate & de même couleur que la bergamotte d'automne , est beurrée & fondante ; sa chair est sucrée.

62. La *bergamotte de pâque* ou le *bugi*, est demi-beurrée & plus longue que celle d'automne.

63. Le *muscat Allemand* est plus long que rond , assez semblable à la royale d'hiver ; sa chair est beurrée , fondante & un peu musquée.

64. La *bergamotte de Hollande* est ronde , assez grosse & verdâtre ; sa chair est tendre & demi-beurrée , & son eau est relevée : cette poire peu connue , se mange en Mai & Juin.

### *Seconde classe.*

65. Le *martin-sec* est plus long que rond ;  
sa

## DU JARDINAGE. 73

sa peau est grise , sa chair cassante & son eau agréable. Cette poire est , comme les autres de cette classe , moins bonne à manger crue qu'en compote.

66. La *solitaire* , ou la *mansuette* , ressemble au bon - chrétien d'hiver , ainsi que l'arbre qui la porte , par ses feuilles & son bois ; elle est demi-cassante , & son eau est douce.

67. Le *martin-fire* est de moyenne grosseur , plus long que rond , verdâtre & lisse ; sa chair est cassante & son eau douce.

68. Le *rouffelet d'hiver* est de la même grosseur que celui d'été ; sa chair est demi-cassante & son goût un peu relevé.

69. L'*impériale à feuilles de chêne* , aussi verte que la virgouleuse , ne lui ressemble que par la forme.

70. La *poire de jardin* est ronde & très-grosse , elle prend beaucoup de rouge.

71. L'*orange d'hiver* ressemble aux autres oranges , elle est blanchâtre & demi-cassante ; son eau est relevée.

### *Poires excellentes à cuire.*

72. Le *franc-réal* est une grosse poire , un peu longue , verdâtre , marquée de petits points gris.

73. Le *catillac* est une poire blanchâtre , très-grosse & alongée.

74. La *double-fleur* est longue , grise , & rouge du côté du soleil.

## 74 LA PRATIQUE

75. La *poire-de-livre* est ronde & très-grosse.

76. La *douville* ou la *poire de Provence*, est assez grosse & longue, d'un jaune rouge, sans pierre.

77. La *poire de Saint-François* est grise, & plus longue que ronde; sa chair est cassante & son eau musquée.

78. La *poire de tonneau* est aussi grosse par la tête que par la queue.

79. La *poire de Naples* est assez grosse, un peu longue & verdâtre; sa chair est demi-cassante, & son eau douce.

## P O M M E S.

Les différentes especes de pommes se greffent sur franc; on préfère celles qui se gardent durant l'hiver. Le pommier se plaît dans les terres grasses, noires & un peu humides. Il réussit également en plein vent, en buisson & en contr'espalier.

### *Premiere classe.*

1. Le *calleville blanc* est gros & a des élévations en forme de côtes; sa chair est très-délicate & son gout très-relevé.

2. Le *calleville rouge* est un peu alongé; son goût est vineux.

3. Le *fenouillet gris* est un peu plus long que rond, & d'une moyenne grosseur; sa

chair est tendre & excellente lorsqu'elle est ridée.

4. Le *bardin* ou *fenouillet rouge*, semblable au précédent, est plus gris & d'un rouge brun du côté du soleil; le goût est le même, mais plus sucré.

5. La *reinette franche* est connue & estimée de tout le monde pour sa beauté & sa bonté.

6. La *reinette grise* a l'eau très-sucrée; ressemble à la franche, excepté par la couleur, & est aussi estimée.

7. La *reinette rouge* est plus ronde & moins grosse que les autres reinettes, & prend plus de couleur; sa chair est cassante & son eau sucrée.

8. La *reinette d'Angleterre* a la forme un peu alongée, est jaune comme de l'or, & sa peau est piquetée de points rouges.

9. La *nompareille* est verte, prend un peu de gris; son eau a un acide fort agréable.

10. La *pomme d'api* est très-connue; la petite, dont la couleur est plus vive, est plus estimée que la grosse.

### *Seconde classe.*

11. Le *calleville d'été*, qui se mange au commencement de Juillet, n'est estimé qu'à cause de sa primeur; il est un peu long, de moyenne grosseur, & rayé de blanc & de rouge: sa chair est sèche & son eau assez douce.



76 L A P R A T I Q U E

12. Le *rambour-franc* est gros , aplati , rayé de rouge , & excellent à cuire.

13. La *pomme violette* , ainsi nommée à cause d'un petit goût de violette qu'elle a , est assez grosse , & très-rouge du côté frappé du soleil ; sa chair est fine & délicate , & son eau douce & sucrée.

14. La *pomme de drap d'or* est grosse , son eau est bonne , sa chair est quelquefois un peu cotonneuse.

15. La *pomme-figue* , sans pépin , vient , comme la figue , sans fleur apparente ; sa forme est allongée : sa singularité la fait estimer.

16. La *pomme d'Astracan* est grosse , blanche , & a la peau transparente.

17. La *pomme noire* est de la grosseur de l'api.

18. Le *postophe d'hiver* est très-gros & d'un rouge pâle.

19. La *reinette grise de Champagne* est un peu aplatie , cassante & sucrée.

20. Le *gros-faros* est rayé de rouge , & un peu plat ; sa chair est cassante & a beaucoup d'eau.

21. La *pomme de haute-bonté* est plus plate que longue , prend du rouge , est très-grosse & se garde fort long-temps.

22. Le *francatu* est une grosse pomme aplatie , dont la peau est tachetée de points gris.

23. La *royale d'Angleterre* est très-grosse

& un peu alongée ; sa chair est assez délicate.

24. La *pomme-poire* est une espece de reinette grise, dont la chair est dure & assez bonne.

25. La *pomme de paradis* est petite , un peu alongée & toute blanche ; elle prend de la couleur au midi.

26. La *pomme de pigeonnet* est longue & rayée de rouge.

### AUTRES FRUITS.

L'*Amande*. On distingue la grosse amande, la petite, l'amere, & celle à coque tendre, qui est la plus recherchée ; ce fruit réussit très-bien dans un terrain chaud & léger.

L'*Aveline* est une espece de noisette plus grosse & de meilleur goût ; l'arbre qui la produit se plaît dans toutes sortes de terrains & au nord.

La *capre* est le bouton à fleur du caprier, que l'on cueille avant qu'il s'épanouisse. Elle demande un terrain sec & chaud, & l'exposition du midi au pied d'un espalier.

La *châtaigne* est une espece de marron, qui ne réussit que dans une terre sablonneuse & légère.

Le *coin* n'est bon que cuit ; la terre forte est celle qui lui convient le mieux.

L'*Epine-vinette* demande aussi une terre

forte ; l'espece qui n'a point de pepin est la plus estimée.

La *figue* se plaît au midi & devient plus sucrée dans un terrain sablonneux, quoique plus grosse dans un terrain gras. La blanche-ronde a la chair très-sucrée & d'un goût fort relevé. La blanche-longue, qui ne lui cede point en bonté, charge moins au printemps, & mûrit très-bien dans les automnes chaudes. Les violettes sont de deux fortes, la grosse longue, & la ronde qui est plus petite ; toutes deux sont inférieures aux blanches.

La *grenade* réussit dans un terrain gras & chaud, à un espalier exposé au midi.

La *mûre*. On ne mange que la noire : un terrain gras & chaud convient au mâle. Le ~~terrain sec~~ sert de sujet pour greffer le noir, lorsqu'on veut que la tige de celui-ci devienne plus droite.

La *nesse* n'est bonne que lorsqu'elle est amollie sur la paille. Les meilleures especes sont la grosse & celle sans pepin ; il leur faut un terrain sec & gras.

La *noix*. On estime sur-tout celle qui est grosse & qui a la coquille mince : une terre forte & grasse lui convient.

La *pistache* se plaît dans un bon terrain à un espalier au midi : il faut planter l'individu mâle près de l'individu femelle.

R A I S I N S.

1. Le *morillon noir* n'a d'autre mérite que la précocité; ses grains sont petits, sucrés, & leur peau est dure.

2. La *malvoisie* est un raisin hâtif, gris, sucré & relevé; son grain petit est très-plein de jus.

3. Le *chasselas blanc* est l'espece la plus commune dans les jardins; il devient ambré quand on a soin de le découvrir. Le noir, le rouge, le violet & le musqué en sont des variétés; ce dernier est rare.

4. Le *cioutat*, ou raisin d'Alexandrie, ne differe du chasselas blanc, qu'en ce que sa grappe est moins grosse & que ses grains sont plus alongés: sa feuille est découpée comme celle du persil.

5. Le *muscat blanc* est un raisin très-musqué & d'un goût fort relevé, qui parvient rarement à une parfaite maturité.

6. Le *muscat rouge* a cet avantage sur le blanc, parce que ses grains sont moins serrés. Le noir & le violet, sont, ainsi que le rouge, des variétés du muscat blanc.

7. Le *muscat d'Alexandrie*, blanc & rouge, ne mûrit qu'au midi; son grain est ovale & très-gros, & sa chair est couverte d'une peau dure, d'un vert clair.

8. Le *Corinthe blanc* est petit, rond & sans pépin, & mûrit à la mi-Septembre; il en

existe de violet, de rouge & de sans pépin ; qu'on appelle *gros Corinthe*.

9. Le *raisin panaché* est recherché par sa singularité ; on voit à la même grappe des grains blancs & des rouges dont quelques-uns ne le sont qu'à demi.

10. Le *Bordelais* ou *verjus*, donne du fruit noir, du rouge & du blanc : celui-ci est le plus cultivé ; il est excellent pour confire.





# TRAITÉ DES PLAIES *DES ARBRES.*

**L**A connoissance de ce qui se passe dans les plantes à l'occasion des plaies qui leur sont faites, conduit à leur procurer la santé & la fécondité. Toute incision dérange l'organisation de leur être. Les animaux éprouvent de pareilles altérations, quand on entame leur peau ou qu'on leur ôte quelque membre, de sorte que les rapports sont les mêmes à cet égard entre ces individus. Il y a néanmoins cette différence essentielle, que les végétaux reproduisent d'autres branches à la place de celles qu'on leur retranche, au lieu que les membres coupés aux animaux ne sont point renouvelés (1); leur chair même, quoiqu'elle se régénere,

---

(1) Je parle ici en général, & abstraction faite, des animaux qui sont exceptés de cette règle, tels que

## 82 LA PRATIQUE

n'est jamais d'un tissu aussi parfait qu'elle l'étoit primordialement.

Il est des cas où ces dérangemens mécaniques & organiques sont indispensables , tant dans les animaux que dans les arbres.

On faigne un apoplectique ; un enfant naît avec des paupieres collées , des doigts unis ou surnuméraires , il faut alors faire des plaies , des amputations qui , dans un sens , dérangent les ressorts de l'organisation actuelle , pour en procurer une plus parfaite. De même on greffe un arbre afin de lui faire porter de bons fruits ; on abat une branche qui le rend difforme ; on lui ôte des loupes , des excrescences ; on le débarrasse des bois inutiles , lorsqu'on le taille ; il n'est pas douteux que si toutes ces incisions altèrent sa mécanique pour un temps , elles ne tendent à lui en substituer une plus parfaite dans un autre genre.

Le dérangement mécanique est tout ce qui trouble l'ordre & les fonctions propres à chaque individu , comme les fatigues , les excès , les liqueurs.

Il en est un autre qu'on nomme organique , qui a pareillement lieu dans les végétaux toutes les fois que nous leur faisons des

---

es limaçons les crabes , les écrevisses , les polypes d'eau douce , une partie du corps des étoiles de mer , les vers , plusieurs especes de scolopendres , &c.

plaies. On entend par ce terme, ce qui directement & par soi-même attaque, altère ou brise le tissu des organes ou instrumens servant aux opérations naturelles des êtres vivans, comme de se piquer, de se couper, se casser la tête ou une jambe.

Ce double dérangement n'est pas sensible dans les végétaux, parce que rien à l'extérieur ne nous affecte d'aucun sentiment particulier à l'égard de leurs plaies, comme à l'égard de celles des animaux, dans lesquels se retrace à nos yeux l'expression de la douleur que nous cause une opération dangereuse. On a coutume de regarder les plantes comme des êtres insensibles. Il n'est pas douteux néanmoins qu'ils n'aient des mouvemens qu'on peut assimiler à ceux des animaux; la moindre irritation & même l'impression d'une odeur forte leur occasionnent des contractions; l'action du soleil & la pluie sur les feuilles est le principe des mouvemens particuliers; les fleurs ont des heures déterminées pour s'ouvrir & se fermer. On présume cependant que l'amputation de leurs membres ne leur fait éprouver aucune douleur, quoiqu'ils soient bien organisés. C'est un rapport qu'ils ont avec quelques animaux privés de tout mouvement apparent. Il n'en est pas moins constant que tout ce qui se passe dans les animaux à l'occasion des plaies à eux faites, se passe également dans les plantes.



## 84 LA PRATIQUE

Cette assertion est nouvelle dans le Jardinage. Pour la rendre sensible, nous emprunterons de la Chirurgie ce que nous allons dire à ce sujet , & nous en ferons aux végétaux l'application la plus juste qu'on puisse la supposer. Les Chirurgiens sont fort partagés sur différens points concernant les plaies humaines & celles des animaux , entr'autres sur la régénération des chairs , & sur la nature de ce qu'on nomme cicatrisation. Mais tous conviennent , d'après l'expérience , que les plaies un peu sérieuses ont cinq époques :

- Le saignement ,
- La suppuration ,
- La déterfion ,
- L'incarnation
- Et la cicatrisation.

Nulle plaie grave n'arrive à parfaite guérison , qu'elle n'ait passé par ces cinq degrés , ou du moins par plusieurs d'entre eux. Le même ordre est observé par proportion dans celles des végétaux , comme dans celles des animaux.

Parmi leurs différentes sortes de plaies , la Chirurgie & le Jardinage en distinguent deux ; les unes faites par incision ou par piqure , les autres par arrachement & déchirement : toutes deux sont ou longitudinales ou transversales.

Les plaies par incision ou ponction se font , soit aux animaux , soit aux arbres ,

par le moyen d'un instrument tranchant ou piquant ; alors la peau & les chairs , ou bien la peau & la partie ligneuse sont fendues & séparées sans lambeaux.

Les plaies par déchirement & arrachement , sont celles où la peau & les chairs dans les animaux , & cette peau avec la partie ligneuse dans les végétaux , sont hachées , brisées , fracassées , & où il y a des lambeaux à la partie charnue & osseuse des premiers , & des esquilles à la partie ligneuse des seconds.

On appelle plaies longitudinales celles qui suivent le fil des fibres ; & transversales celles où la peau & les chairs sont coupées horizontalement , ce qui opere une solution de continuité.

La cure de ces différentes plaies est aussi différente. Celle qui est causée uniquement par le tranchant de l'instrument , est bien plus aisée à guérir qu'une autre où il y a des inégalités. Les dents de la scie à main , par exemple , hachent & laissent quantité de lambeaux & de filandres , sur lesquels le suc nourricier monte avec peine pour former le bourrelet cicatrisant. Telle est la raison pour laquelle , après avoir scié une branche , on unit proprement la partie coupée avec la serpette.

La différence est la même pour les plaies faites avec arrachement & cassement. Une branche est éclatée ou cassée , il se trouve

se vident , & leurs orifices divisés ne cessent de répandre du lait que quand ils ne peuvent plus en fournir. Ces plantes rendent ensuite un fluide séreux ; durant ce temps-là on voit ces parties divisées se gonfler , & à chaque orifice des vaisseaux on apperçoit des especes de petits caillots , comme on va le voir.

## II. LA SUPPURATION DES PLAIES.

On entend par suppuration l'écoulement d'une humeur putréfiée ou corrompue dans toute plaie grave. Le détail suivant suffira pour en établir la nécessité. Qu'arrive-t-il à un homme qui a reçu une large blessure , quand la peau a été fendue , que les chairs ont été entamées , & que le sang a bouillonné de toutes parts ? La peau désunie & les chairs séparées se retirent. Cette contraction est proportionnée au ressort des parties bandées qui viennent d'être divisées , à raison de quoi la peau , d'une substance plus compacte que les chairs , se retire davantage. Il se fait ensuite un gonflement , une tension , & par conséquent un engorgement dans les chairs. De plus , l'air s'y porte avec toutes les parties hétérogenes dont il est chargé , & qui sont autant de corps étrangers pour le tissu interne des parties divisées. Indépendamment des autres causes de ce gonflement , il en est une principale. Vous vous coupez fortement ; & sur-le-champ vous entortillez la plaie

d'un linge ; garantie de l'impression de l'air , le gonflement des chairs diminue considérablement. Si vous laissez , au contraire , la plaie à l'air , les chairs se gonflent d'abord , au point que les deux lèvres s'écartent. C'est encore l'air qui frappe sur les orifices des fibres charnues divisées , ainsi que sur les extrémités des petits vaisseaux séparés par la blessure. Comme il attire à lui les parties qui les humectoient auparavant , il dessèche ces extrémités en les flétrissant.

Ces fibres étoient imprégnées du suc nourricier qu'elles contenoient avant leur division. Comme il est incessamment apporté par le sang dans le tissu cellulaire des parties charnues , il peut bien y enuer en partie , mais l'épanchement & la communication ne se font plus de même. Tel est le principe de la suppuration. Que peuvent devenir en effet ces sucs , tant ceux qui sont contenus dans les vaisseaux séparés les uns des autres , que ceux qui arrivent de nouveau ? Il faut nécessairement qu'ils subissent l'action des vaisseaux voisins qui sont dans leur entier. Ces derniers surchargés alors , sont forcés de se dilater , & par leurs oscillations continuelles , ils détruisent les extrémités des vaisseaux divisés. Ils décomposent les globules des sucs qu'ils contenoient , & c'est ce qui forme le pus qui rend la plaie sanieuse. Ces sucs se

croupissent ; n'ayant plus d'issue , ils fermentent intérieurement , & bouillonnent par le repos & l'inaction , au lieu de circuler continuellement, & d'être renouvelés comme auparavant. Ainsi , tant qu'il reste de ce limon , de ces suc<sup>s</sup> putréfiés , la plaie suppure , & rend une humeur sanieuse ; mais à mesure qu'elle se décharge par cette sup<sup>u</sup>ration , les chairs s'éclaircissent , & telle est la seconde époque de la guérison des plaies humaines.

Cette description d'après nature , s'applique aisément aux plaies que nous faisons aux végétaux. Coupez une branche d'arbre , à l'instant même la peau , séparée du parenchyme & de la partie ligneuse , se retire à une demi-ligne , & souvent à une ligne , *a* (*Pl. I, fig. 2.*) Cette peau se gerce & se dessèche à l'endroit coupé *b* , une ligne au-dessous de l'incision dans les branches *c* , coupées horizontalement & régulièrement , ainsi que dans les plaies alongées & transversales *d* , comme on le voit en *e*. Ce point *a* été reconnu en partie & observé par la Quintinye , qui prescrit en conséquence de laisser une ligne de plus au-dessus de la coupe quand on taille ; autrement on court risque de voir avorter le bouton qui est au-dessous. L'observation précédente a également lieu pour les plaies prochaines & accumulées *f*. Il y a des arbres sur lesquels on rencontre souvent une dou-

zaine de cicatrices dans l'espace de six pouces. Quel seroit le sort d'un membre humain traité de la sorte !

Lorsque les arbres ont éprouvé quelque incision un peu considérable , il s'y fait une suppuration , occasionnée par la désunion des fibres , & par la contraction de ses parties , & la sève flue par les orifices des vaisseaux coupés. Ce flux est plus ou moins sensible , suivant la nature des arbres , leur âge , leur vigueur , le climat & le terrain. Les arbres gommeux n'éprouvent point de plaie que la gomme n'y flue. Elle devient tellement suppurative , par les raisons déduites au sujet des plaies humaines , que quand on n'y apporte pas de remède , elle y produit des chancres qui carient les branches & les font mourir.

La même chose s'observe dans les arbres résineux , tant de l'Europe que des régions les plus éloignées , & dans ceux qui distillent une liqueur blanchâtre & gluante , après des incisions qu'on leur a faites , telle que les baumes de Judée , de Syrie , de Copahu , du Pérou. A l'endroit de leurs plaies , il se forme des chancres fluans , qui carient également leur peau , & par lesquels sort , durant un temps assez long , une humeur qui , en se figeant , devient résineuse.

Mais , sans recourir à des exemples

éloignés, jetons les yeux sur les arbres de nos jardins & des campagnes : de toutes parts s'offrent à nos regards des ormes à qui on a fait de fortes plaies, d'où découle une espece de pus ou de sanie, qui cave très-long-temps ; & tant que ce flux a lieu, la cicatrice, quoique fort avancée, ne peut se parfaire. Ces excavations dans les arbres font le même effet que la gangrene dans les chairs, & l'exfoliation dans les os, quand, à l'occasion d'une humeur purulente, les chairs sont minées & les os cariés.

La vigne, le bouleau, le frêne & quantité d'autres arbres nous fournissent de semblables exemples au printemps. Pour peu qu'on entame leur écorce, il en sort une eau très-limpide d'abord, mais qui s'épaissit peu à-peu. Elle n'est autre chose que le suc nourricier qui se condense & se chancit, se putréfie & acquiert une couleur livide ; ce qui opere dans ces fortes de plaies un chancre corrodant. C'est pour ces raisons que nous avons mis en usage l'emplâtre d'onguent de Saint-Fiacre ; il empêche la suppuration trop abondante des plaies des arbres, en fermant l'entrée à l'air, & en facilitant, par sa qualité onctueuse, le rapprochement des parties, retardé par les frimas, l'humidité & le verglas. La *fig. 3* de la *Pl. I*, représente des emplâtres d'onguent de Saint-Fiacre couvertes de

mouffe *a* ; ligatures d'osier *b* pour tenir cette mouffe en état.

III. LA DÉTERSION DES PLAIES. Déterfion fignifie nettoiemnt , & eft une fuite néceffaire de la fuppuration qui diminue peu-à-peu. L'arrivée continuelle du fuc nourricier augmente l'accroiffement des chairs ou boutons charnus dont nous allons parler. Les levres de la plaie par conféquent fe rapprochent , & alors les humeurs viciées ceffent. Les vaiffeaux incifés n'ont eu jufque-là qu'un accroiffement foible & lent. Au contraire, fi-tôt que la plaie eft nette , & qu'elle commence à paroître vive , la confiftance des chairs , leur couleur vermeille , & les autres fymptômes d'une guérifon prochaine , annoncent un progrès certain. C'eft ainfi que dans toutes les plaies des arbres , quand , après un certain temps , l'humeur a carié la partie ligneufe & attaqué l'écorce , la fuppuration ceffant , tout concourt à un recouvrement prochain. On voit alors comme fortir de deffous la peau un petit bourrelet de confiftance molle , & de couleur claire jaunâtre.

Une obfervation importante relative au defféchement précipité des plaies humaines , eft que trop fouvent , pour accélérer la guérifon , on enferme , comme on dit , le loup dans la bergerie : elle s'applique également aux végétaux. Pour en établir



la vérité , nous nous bornerons au fait suivant.

Une personne qui tient un rang considérable dans l'Eglise , avoit un poirier dont il faisoit plus de cas que de tous les arbres de son jardin ; ses fruitsomboient , ses feuilles se recoquilloient , ses branches commençoient à sécher , le dessous de sa peau jaunissoit. Le Jardinier avoit inutilement employé , pour le guérir , tous les secrets que ses confreres lui avoient indiqués. Nous fûmes appelés , & nous désespérâmes de sa guérison. Nous nous mêmes cependant en devoir de chercher la cause du mal. Après avoir visité les racines , le tronc & les branches , nous remarquâmes que l'arbre sonnoit creux par derriere vers le milieu de sa tige. La peau , belle & lisse en apparence , ayant été ouverte dans cet endroit , nous n'y trouvâmes que pourriture , qui , à mesure que nous la détachions avec la pointe de la serpette ,omboit comme de la sciure de bois. La carne alloit jusque dans la moëlle à six pouces , tant au-dessus qu'au-dessous du foyer de la plaie , sur quatre pouces de large. Après l'avoir bien nettoyée , nous y insérâmes de la bouse de vache fort liée , dont nous fîmes en dessus une couche épaisse , avec un bandage bien serré , & nous déchargeâmes l'arbre d'une grande partie de ses branches. On jeta au pied un seau d'eau de fumier ,

& l'arbre fut couvert durant les ardeurs du soleil d'un paillafson, qu'on ôtoit la nuit. La plaie s'est guérie radicalement, l'arbre s'est remis, les poires en petit nombre que nous lui avions laissées, sont venues à bien, quoique d'une grosseur médiocre, & dans l'espace de quatre années il pouvoit avoir neuf pouces de diametre. Le Jardinier avoua qu'en cet endroit l'arbre avoit eu, quelques années auparavant, un chancre qui avoit carié jusqu'à la moëlle, & que sans ôter la pourriture, il s'étoit contenté de le couvrir avec de la terre.

De-là je conclus que le défaut de *détersion* suffisante qui, dans les plaies humaines, cause les plus grands maux, n'est pas moins préjudiciable à celles des arbres. Si au lieu de cette affluence immodérée du suc nourricier hors de sa place, & qui est devenu fermentant & corrosif, la plaie de l'arbre se fût nettoyée suivant l'ordre de la Nature, ces accidens ne seroient point arrivés. La suppuration trop continue est aussi dangereuse que le défaut de *détersion*. J'ajoute que l'onguent de Saint-Fiacre ne doit jamais être appliqué sur aucune plaie sanieuse, soit que l'humeur soit fluante, soit qu'elle soit desséchée, qu'on n'ait auparavant été jusqu'au vif avec la pointe de la serpette.

IV. L'INCARNATION DES PLAIES.  
Les chirurgiens entendent par ce mot la

régénération des chairs ; tout ce qui se passe dans nos plaies , quant à cette quatrième époque de leur guérison , se passe également dans les végétaux. Dès qu'il n'y a plus d'humeur fluante , & que le nettoie-  
ment dont je viens de parler a lieu , on apperçoit d'abord avec la loupe , puis avec les yeux seuls , dans le fond de la plaie & dans sa circonférence , quantité de boutons charnus qui pullulent de toutes parts : ils ne sont alors que comme le germe & le commencement de la formation des fibres qui ont été coupées , & qui s'allongeant peu-à-peu à la faveur des sucs nourriciers , se rapprochent successivement pour ne plus faire qu'un tout ; la peau croît aussi alors à proportion , mais plus lentement , & est formée la dernière.

Qui pourroit , en lisant cette description , méconnoître la manière dont les plaies se réunissent dans les végétaux ? En examinant cette réunion , on voit qu'entre l'écorce & le bois des arbres est une substance à demi transparente , qui devient aussi écorce , sous laquelle naissent des couches ligneuses ; elles ont pour base le bois qui a été dépouillé de son écorce , & elles y forment un bourrelet commencé. A mesure que le bourrelet grossit & que ses fibres s'allongent , il se fait jour entre l'écorce & la partie ligneuse ; & à proportion qu'il est frappé de l'air , il prend une couleur  
brunâtre

brunâtre & plus foncée. L'effort du suc nourricier qui se pousse en avant, est tel, que les contours du bourrelet cicatrisant s'étendent insensiblement de la circonférence vers le centre.

Un Cultivateur attentif pratique alors ce qu'un Chirurgien intelligent ne manque pas de faire, en coupant ces lambeaux de la peau pour faciliter le travail de la Nature, & lui épargner la peine de s'en débarrasser avec effort. Ainsi le Jardinier voyant que le suc nourricier s'efforce de pousser sous cette vieille peau qui s'écarte, la scarifie, & donne par ce moyen un libre passage au suc nourricier, qu'elle presse & sur lequel elle appuie fortement.

La *fig. 1* de la *Pl. II*, offre un arbre sur lequel on voit une plaie *a* avec la naissance imperceptible du bourrelet; la partie ligneuse est encore à découvert. Dans le milieu est un cercle qui en a un au-dessus & un au-dessous, & ce cercle intermédiaire est le bourrelet qui a peine à se faire jour sous la peau qui le presse; mais quand avec la serpette on l'a mise de niveau avec le bourrelet naissant, ses progrès sont moins lents, comme dans les plaies humaines lorsqu'on enlève les chairs baveuses & les lambeaux des peaux mortes. *b* plaie où le bourrelet a profité en conséquence de l'enlèvement de la peau avec la serpette. *c* plaie qui ne peut se

cicatriser à cause d'un chicot de bois mort au-dessus , qui devient extrêmement dur , parce que ses fibres ne pouvant pas s'allonger , se dessèchent. Telle est l'origine des nœuds dans les bois.

Nous avons plusieurs fois anatomisé ce bourrelet : ses fibres nous ont paru , au microscope , spirales , appliquées les unes sur les autres , ainsi que du fil sur un peloton , creuses & spacieuses , remplies d'un suc mucilagineux , qui laisse sur la lame de la serpette une couche noire , assez épaisse ; & sa peau nous a semblé rebondie , comme boursouflée & bandée fortement en dessus. Ces intervalles spacieux entre les fibres ont beaucoup de ressemblance avec le tissu d'une éponge. De-là vient que cette sorte de bourrelet , si nourri , si rempli de suc , ne peut acquérir de consistance qu'après un certain nombre d'années , ou quand il est desséché. Il devient alors aussi dur par l'affaissement de ses parties qui se sont déchargées de ce suc nourricier pour le faire passer dans la capacité de l'arbre , qu'auparavant il avoit été mou & facile à couper. Ces bourrelets sont intrinséquement les mêmes que ceux des greffes , tant en fente qu'en écusson.

V. LA CICATRISATION DES PLAIES.  
Après cet épanchement du suc nourricier dans les plaies humaines pour la repro-

duction tant des parties fibreuses & charnues, que des vaisseaux & des parties membraneuses de la peau, la réunion totale est enfin consommée & parfaite de cette façon. Le suc nourricier se rapprochant toujours, fait le même effet que le fil ou la soie, à mesure qu'on joint les deux extrémités d'une étoffe. La peau qui est l'enveloppe des parties charnues, fibreuses, musculieuses, osseuses, & qui les tient unies, s'étend enfin jusqu'à parfaite jonction, ses extrémités se collent & se soudent, les fibres rapprochées s'entrelacent par l'envoi & l'arrivée du suc nourricier qui les pousse les unes contre les autres; de-là vient qu'il y a toujours une marque à cette espèce de soudure. Chacun en porte sur soi-même les preuves dans les stigmates des saignées ou des incisions qu'on lui a faites. Le Chirurgien évite de les ouvrir, & quand il est forcé de le faire, il sent plus de résistance; on éprouve alors une douleur plus vive que si l'ouverture eût été faite autre part; & voilà ce qu'on appelle cicatrice dans laquelle les liqueurs circulent avec plus de lenteur.

On entend donc par *cicatrisation*, ce calus formé, dont la peau est plus blanche & où le sang n'arrive jamais avec la même aisance que dans les parties intactes du corps. De-là elles semblent mortes & destituées de sentiment dans les grands froids; de-là

vient cette roideur & cette difficulté d'agir ; lorsque dans certaines plaies les parties musculieuses ont été notablement offensées. Quiconque , d'après cette esquisse , suivra les plaies faites aux arbres , soit à dessein , soit accidentellement , trouvera la même route de la Nature tracée dans les végétaux. Examinez un arbre qui a reçu des incisions considérables , vous verrez que les couches ligneuses nées sous la nouvelle écorce & formant un bourrelet cicatrisant , ne s'unissent point au bois qui a été découvert de son écorce , quoiqu'elles s'y joignent fortement. Ces bourrelets ainsi formés restent à l'arbre , & la plaie , après une parfaite guérison , offre toujours la cicatrice d'une forte plaie. Au reste , ce sont moins les productions qui sortent de la partie inférieure qui coopèrent à sa cicatrisation , que celles qui émanent du haut & des côtés. On voit à la lettre *d* ( *Pl. II. fig. 1.* ) la cicatrice parfaite du bourrelet , où sont exprimés les contours formés par les couches ligneuses.

En comptant depuis le bas jusqu'au haut les différens étages de ces bourrelets cicatrisans placés à la coupe de chaque année , on connoît aisément l'âge de tous les arbres taillés , à moins qu'ils n'aient été recepés ou étronçonnés. Celui qui est représenté ( *Pl. II. fig. 2.* ) a sept années marquées par les premières lettres de l'alphabet.

Dans le cas , qui n'est que trop ordi-

naire, où le Jardinier, au lieu de faire une coupe régulière, a laissé des chicots, des onglets, des ergots, jamais ce bourrelet ne peut se former; la raison en est bien simple: le suc nourricier qui y est porté par les fibres alongées, & qui, en se figeant le long de la partie ligneuse, s'est avancé jusqu'à ces parties mortes & faillantes, ne peut passer outre; il s'y amasse donc, & la sève n'y arrive que par voie oblique. Qu'un Chirurgien laisse à une plaie des chairs mortes & baveuses, le recouvrement se fera-t-il de même que si l'incision eût été nette & régulière? La plaie se recouvrira, il est vrai, mais longuement & difficilement, d'une façon difforme & incommode, toujours avec un gonflement & une saillie qui sont contre nature. De même ces bourrelets cicatrisans se couvrent quelquefois dans les arbres chargés de chicots, d'onglets, de bois morts; mais il faut auparavant que la partie morte du bois laissée par le Jardinier, ait eu le temps de se pourrir, & que pressée fortement par l'accroissement de ce bourrelet, elle soit tombée par parcelles. Souvent la branche est minée intérieurement; & quoique le bourrelet se soit formé, le dedans qui s'est pourri, continue à se carier.

J'ai dit que la guérison des plaies humaines commençoit par le fond ou du bas en haut; il en est de même par rapport à



celle des végétaux : il n'y a pour ainsi dire que les noms à changer. Les bourgeons charnus , indices de la guérison prochaine , sont formés par le suc nourricier qui s'épanche dans la cavité de la plaie , & qui par conséquent ne peut partir que du fond de cette plaie. Son accroissement successif provient des vaisseaux dispersés dans les chairs qui le charient continuellement , & le reçoivent du sang qui le tient des veines laiteuses. Voici comme je conçois l'opération de la Nature. Une portion du suc nourricier , amenée avec le sang , arrive au fond de la plaie ; là elle se fige & se cuit par la vertu interne qui lui est propre. Ce ne sont encore que des chairs commencées & fort imparfaites. A cette première couche de ce suc , il se fait également , par voie d'impulsion de la part du sang , un second envoi de parties semblables qui poussent les précédentes , & les forcent de se porter en avant & de s'épancher. Ainsi , dans les enfans comme dans les adultes , le suc destiné par la Nature à former les dents , perce du fond de la gencive , puis va toujours en montant. Ce suc , dans son principe , n'est qu'une matière tendre & pâteuse ; mais ensuite durcissant peu-à-peu , il devient calleux , & enfin osseux.

Aux plaies humaines , dira-t-on , il se fait toujours une nouvelle peau ; on ne voit pas trop qu'il en soit de même dans les

végétaux. J'ai déjà prévenu cette objection, à quoi j'ajoute que la peau dans les animaux vivans se soude plus difficilement que dans les végétaux. Celle-là étant plus mince, plus sèche & plus membraneuse, reprend moins aisément que celle des végétaux, plus remplie de fucs, plus épaisse, & douée de fibres plus dilatées & de pores plus ouverts. Cependant dans les arbres vieux ou dans les branches dont la peau est écaillée, cette peau nouvelle ne se soude que difficilement avec l'ancienne, au lieu qu'à raison du contraire, elle reprend plus aisément dans les jeunes arbres & dans les branches de pousse récente.

L'analogie que nous avons établie entre les plaies des animaux & celles des végétaux, nous porte à croire que la durée des unes & des autres dépend des mêmes principes & des mêmes causes. L'âge, la vigueur, la bonne constitution & le régime bien entendu ne contribuent pas moins à leur guérison que la nature de la plaie, la circonstance des temps, des lieux, des climats, & nombre de causes tant internes qu'externes. A certaines personnes une piqure légère devient ulcère ou panaris à cause du vice du sang & des humeurs : il en est de même des arbres épuisés, auxquels les moindres blessures, les coupes même légères de la taille précédente, ne se ferment jamais.

Quand les Médecins & les Chirurgiens

voient un vieillard qui peut pousser loin sa carrière, sans lui faire d'opérations dont les suites sont fort à craindre, ils préfèrent les remèdes palliatifs. Nos Jardiniers font le contraire. Un arbre vieux est en état de produire encore quelques fruits assez beaux, en le soulageant d'une charge trop forte de menues branches, en lui donnant des engrais convenables ; ils commencent par l'ébouter, pour lui faire, disent-ils, pousser du jeune bois. L'arbre donne d'abord des rameaux vifs, quelquefois même du fruit. Mais le bourrelet qui, par un effort subit de la Nature, a commencé à se former, n'a pu arriver à un recouvrement parfait : la partie ligneuse de la branche incisée s'est fendue, desséchée & pourrie. La plupart de ces arbres se creusent en dedans, ne peuvent durer, & sont abattus au bout de quelques années.

Quoique la Nature n'ait point de règle fixe pour la guérison des plaies, il est cependant des époques sur lesquelles on peut compter. Toutes les plaies de peu de conséquence faites aux arbres, se guérissent communément dans l'espace de douze ou quinze jours. La guérison de celles qu'a occasionnées la taille des branches de l'année précédente, s'opère durant le cours de la pousse jusqu'à la chute des feuilles. Je les suppose régulières, & non tirées en bec de flûte extrêmement alongé, autre-

ment elles ne se recouvriroient qu'au bout de trois & quatre ans ; il n'est point question non plus des coupes à chicots, ergots, onglets, qui ne se recouvrent jamais, ou du moins qu'après un fort long espace de temps. Les plaies d'un pouce de diametre faites suivant les regles, sont deux ans à se fermer ; il en faut cinq ou six à celles de trois ou quatre pouces, relativement à la force des arbres.

On demande si pendant la durée des plaies graves & férieuses, les animaux & les végétaux profitent ou s'ils dépérissent. On a constamment observé que tout individu cesse alors d'engraisser, & dépérit au contraire, moins par l'abstinence, par le régime particulier, par les remèdes qu'il est obligé de prendre, que par la plaie même, comme cause directe & efficiente.

Il faut supposer comme un point incontestable, que le suc nourricier qui forme ce que nous appelons embonpoint, étant détourné pour être porté vers la partie malade, ne peut plus arriver en même quantité qu'auparavant par les canaux destinés à le distribuer proportionnellement dans toute la capacité du corps. Cette substance & le plus pur du sang, sont toujours dirigés vers la plaie pour former la génération des chairs, & c'est autant de moins pour les autres parties où ils avoient cou-

tume de se porter. D'ailleurs quelle déperdition de ce suc par la suppuration !

Cette cause de dépérissement est la même pour les plaies graves faites aux arbres. Comme le plus pur de la sève est envoyé vers la partie incisée afin d'y former le recouvrement, il n'est pas possible qu'il soit réparti dans toute la capacité de l'arbre. Celui-ci cesse de profiter de la tige, quand il a essuyé de fortes amputations ; il donne moins de fruit, & ses fleurs tombent aussi à proportion qu'il a été mutilé & tourmenté. Qu'on ne dise point que cette proposition est contredite par l'expérience, en ce que tous les arbres qu'on décharge considérablement, font des jets vigoureux, qui le sont bien davantage quand on les éborde.

Il y a deux remarques à faire à ce sujet : l'une, que les arbres ont la faculté de reproduire leurs membres ; néanmoins cette réparation n'en est ni moins pénible à la nature, ni moins nuisible aux végétaux : l'autre, que quelques amputations qu'on puisse faire de leurs branches, les racines pompent également les suc de la terre, & en font le même envoi dans la tige. Mais qu'arrive-t-il alors ? Les entrepôts de la sève qui sont les branches de l'arbre, n'existant plus, elle ne trouve plus de canaux pour se distribuer & se répandre comme auparavant. Elle se forme

alors des passages nouveaux afin de se porter au-dehors ; & ce qui auroit été réparti dans une douzaine de branches , se réunit dans un seul rameau que la Nature a produit. Voilà ce qui fait aisément prendre le change à ceux qui , sans approfondir , ne jugent que sur des apparences trompeuses.

On voit de beaux jets sur un arbre étronçonné , d'où l'on conclur qu'il ne pâtit point ; mais faites la supputation de la quantité de sève contenue dans cinq ou six gros rameaux , qui poussent avec impétuosité , avec la même sève qui eût été distribuée proportionnellement dans chaque branche supprimée , & vous verrez qu'il s'en faudra de beaucoup que cet épanchement soit le même dans cet arbre , que si on lui eût laissé toutes ses branches. Il faut que la sève devienne ou bois , ou fruit , ou graine , ou le tout ensemble. Si l'arbre ne produit point de fruit , il donne du bois en quantité ; si au contraire il se met à fruit , il pousse bien moins en bois. Dans l'arbre fruitier qui ne donne que du bois , ou dans les arbres stériles qui font des jets si surprenans quand on leur ôte leurs rameaux ; la sève est employée & déterminée par des organes nouveaux , plus larges & plus spacieux , à couler tout différemment que dans les précédens , plus serrés & plus compacts. C'est dans un sens la différence d'un estomac qui

ne digere point, ou qui digere mal, avec un autre où la coction des alimens se fait suivant les regles. Dans l'un, ils passent d'abord, & la sécrétion s'en fait trop précipitamment; dans l'autre, au contraire, ces mêmes alimens, par leur séjour dans les vaisseaux propres à les travailler, sont cuits & digérés.

On coupe à un homme un bras ou une jambe, l'estomac n'en fait pas moins ses fonctions ordinaires & la même quantité de chyle; mais ces membres dans lesquels une partie proportionnelle de chyle devoit être reçue, ne sont plus: alors privé des canaux & des réservoirs où il avoit coutume de se déposer, il pousse, presse & suffoque le malade. Quiconque a un membre aussi considérable de moins, ne doit prendre des alimens qu'avec beaucoup de réserve; & dans le cas où il en useroit comme auparavant, il mourroit infailliblement d'apoplexie, à moins que la Nature, par une transpiration surabondante, ne vînt à son secours.

Ainsi les arbres fruitiers qu'on mutile en les ébottant, s'ils poussent de nouvelles branches, ne donnent point de fruit. Les autres sont également des jets nouveaux; mais la tige profite d'autant moins qu'il se fait une plus grande dissipation du suc nourricier pour la formation du bourrelet cicatrisant. Enfin, quand on supprime les branches des

arbres pour qu'ils en produisent de nouvelles, l'air pompe & attire sensiblement une partie abondante du suc : en frappant sur toutes ces plaies, il dessèche la peau à l'endroit incisé ; & la partie ligneuse imbibée auparavant par la sève, se gerce, s'ouvre & se fend.

Ces raisons prouvent qu'il ne faut jamais étronçonner un arbre, qu'on n'y soit contraint par nécessité ou par utilité. Par nécessité, lorsque la tête meurt, & que d'ailleurs la tige est saine, ainsi que les racines. Quand on plante des arbres nains pour être mis en buisson, en espalier ou en éventail, on les étronçonne pareillement, afin de leur former une tête, & de leur faire pousser des bourgeons propres à les dresser dans la suite. Lorsque les arbres doivent être greffés en fente, ou que l'ayant été en écusson, ils sont bien repris, il est utile de les étronçonner pour que la sève se porte toute entière dans la greffe, & ne soit point partagée.

Les Jardiniers qui, excepté ces deux cas, font usage de cette pratique, imitent les Chirurgiens ignorans, qui pouvant conserver des membres, les coupent sans prévoir les conséquences de leurs opérations meurtrières. Cette pratique est très-dangereuse pour les vieux arbres : ce sont ces vieillards dont j'ai parlé, sur lesquels on ne doit point risquer aucune plaie grave.



Il est des cas particuliers où l'on est forcé de les receper tout-à-fait. Les vieux pêcheurs, par exemple, meurent souvent, quand leurs conduits sont épuisés, bouchés & totalement obstrués : mais de leur tronc, de la greffe même, on voit éclore des rejetons vifs, qui poussent avec une espèce de fureur. En les étronçonnant on les renouvelle sur ces rejetons, soit qu'ils aient besoin d'être greffés, soit qu'ils naissent au-dessus de la greffe. Cette pratique a également lieu pour tous les arbres fruitiers usés par la tige, & qui ne font des pousses semblables que par épuisement. Lors donc que par hasard il en éclor de leur souche, on les ravale sur ces pousses heureuses, en supprimant le vieux bois maigre & étique qui est au-dessus. La *fig. 3.* de la *Pl. II* représente un vieux pêcher sur amandier, totalement pourri & gangrené. *a* est cette partie desséchée depuis *b* jusqu'à *c*, & destinée à être sciée. *d* est un jet qui a poussé du tronc, & qui par la suite forme un nouvel arbre, au moyen du topique appliqué sur la plaie & qu'on renouvelle au besoin jusqu'à parfaite cicatrisation. Privé de ce secours, il dure peu ordinairement.

Il n'arrive que trop souvent aux arbres fruitiers, ainsi qu'à ceux de simple ornement, d'être éclatés par des vents furieux : leurs branches trop chargées de fruits, & auxquelles on n'a point mis de supports,

sont jetées par terre. Le Jardinier acheve de les détacher & les coupe. L'homme intelligent & qui aime ses arbres, met tout en œuvre pour les sauver. Tel un habile Chirurgien conserve un membre, pour lequel l'ignorant ne voit point de ressource.

Dans de pareilles circonstances, j'ai rapproché les parties disjointes, & après les avoir garnies avec du fil de fer, adaptant aux arbres ce que la Chirurgie pratique à l'égard des fractures des os humains. J'ai eu la satisfaction de voir les parties se souder, après les avoir rapprochées & enduites d'onguent de Saint-Fiacre. Si l'arbre dont les branches sont éclatées étoit vieux & décrépît, & que son bois fût noir en dedans & chancreux, ce rapprochement seroit inutile. Il faut relever & remettre dans leur sens naturel les branches qui ne sont que pliées & que forcées, & y ajouter des supports, pour que les fibres puissent se reprendre. Ainsi faisons-nous des fomentations, lorsqu'il nous arrive des entorses, des foulures & autres contractions de nerfs; nous laissons reposer les parties de nous-mêmes qui ont éprouvé un tel dérangement, & nous leur donnons le temps suffisant pour se remettre dans leur état naturel.

On voit à la *fig. I* de la *P. III*, une branche vive *a*, qui a été éclatée & qui ne tient plus que par le bas à l'arbre. Cette même branche est représentée redressée,

*fig. 2* ; *a* est le rapprochement des parties séparées , fait avec autant d'attention que lorsqu'un Chirurgien remet une jambe cassée ; *b* éclisses tout autour de la plaie sur laquelle a été appliqué l'onguent de Saint-Fiacre ; *c* mousse tant pour tenir cet onguent que pour garantir l'écorce de tout froissement de la part des éclisses. Sous la branche *d* a été mis un support en forme d'étau, pour contrebander en haut , & qu'on a ôté ensuite ; *e* fil de fer tenant les éclisses haut & bas & dans le milieu ; *f* autres éclisses garnies également de mousse , & entourées de trois fils de fer.

On me demandera sans doute si mes remedes réussiroient à l'égard de la tête d'un arbre emportée par le vent , & d'une branche cassée tout-à-fait , & séparée du tronc.

C'est un principe de Chirurgie , que lorsqu'il y a amputation totale de quelque partie d'un corps vivant , il ne peut se faire de réunion. Si les greffes en fente , en écusson, en flûte, en couronne , réussissent , la raison qu'on peut en donner , est que leurs esprits vitaux consistant dans l'humide de la sève , se conservent tant qu'elles ne sont point exposées à l'air , au lieu que dans les autres corps vivans le sang se fige & se congèle par le défaut de chaleur , & toutes les parties se retirent.

Quoi qu'il en soit , voici deux événemens également curieux : le premier nous a été

communiqué par un particulier qui ne veut point être nommé ; l'autre est un fait public, dont il est aisé d'avoir la preuve.

Ce particulier avoit dans son jardin un abricotier & un poirier en plein vent, qui furent décolés en été par un coup de vent ; l'un fut cassé par la tête, & l'autre le fut dans le tronc, tous deux à l'endroit de la greffe. Il s'avisa de scier chacune des parties séparées, & de les unir parfaitement. Il déchargea beaucoup la tête de ces arbres, gros de trois ou quatre pouces, qui pouvoient avoir sept à huit ans, & dont l'écorce étoit encore lisse. Les parties appliquées l'une sur l'autre furent comme collées, telles que deux marbres bien polis qui ne font plus qu'un, & furent placées du même sens qu'avant la fracture.

Pour soudre les deux écorces, ce particulier fit une sorte de bouillie composée de terreau gras de vache & de terre glaise, dont il enduisit la jonction, avec du tan par-dessus, le tout formant un bourrelet de trois à quatre pouces. Ce bourrelet fut recouvert de poix grasse fondue avec du vieux-oring & de la cire jaune, & enveloppé de gros chanvre trempé dans cette composition. De forts pieux enfoncés en terre, servirent ensuite à garantir de la secousse des vents ces arbres ainsi rejoints, qui reprirent, dit-on, si bien, que l'année même ils conserverent leur feuillage,

que la suivante leurs pousses furent considérables, & qu'au bout de trois ans ils donnerent des fruits abondans.

Nous ne regardons point ce fait comme impossible, mais il seroit plus vraisemblable s'il fût arrivé en automne après la chute des feuilles, ou vers le printemps. Il pourroit conduire à une façon plus abrégée de greffer les arbres & de multiplier les fruits, en prenant des branches entières de même calibre que des sauvageons avec lesquels on les adapteroit. Cette espece de greffe seroit fort supérieure à toutes celles qu'on a pratiquées jusqu'à présent.

Nous tenons l'anecdote suivante de M. le Chevalier Stuard, plein d'esprit, de génie & de goût. (1) De gros arbres qui faisoient partie de la promenade publique de Leyde, rompoient le vent & l'empêchoient de souffler dans toute sa force sur les ailes d'un moulin. Le Meunier s'avisa de scier pendant la nuit, à quatre pieds de haut, & à

(1) *Lettre à l'Auteur, en date du 21 Mars 1759.*

« J'ai vu, dit M. le Chevalier Stuard, lesdits  
 » arbres à Leyde, en 1727, où étoit à chaque tige  
 » un bourrelet en forme d'une espece de saucisse, tout  
 » autour de la partie scée, lequel la seve avoit tournée  
 » par sa réunion sur ladite incision. Le guide, ajoute-t-il,  
 » qui me conduisoit, me conta l'aventure. »

moitié de leur diamètre , plusieurs de ces arbres qui lui nuisoient , espérant que le vent les renverferoit ou qu'ils périroient sur pied. Le lendemain la supercherie fut découverte. Les Magistrats qui en furent avertis , consulterent les savans sur les moyens de conserver ces arbres , l'ornement de leur ville. Le célèbre Boerhaave entreprit leur guérison , & employa divers ingrédiens qui réussirent à faire reprendre leurs parties divisées. Cette cure fut aussi admirée qu'applaudie de tous les habitans de Leyde.

Voilà l'effet du génie. Quel Jardinier se fût avisé de tenter cette entreprise & d'employer ces moyens ? Nous aurions désiré de connoître la composition dont Boerhaave se servit ; mais les ouvrages des Jardiniers Hollandois , que nous avons lus , ne font nulle mention de cette anecdote , autant importante pour le jardinage , que glorieuse pour la mémoire de son auteur.

Ce que j'ai dit des plaies des arbres est également applicable à ceux des forêts , des taillis & de nos jardins ; mais il faut mettre une grande différence entre les arbres abandonnés aux soins de la Nature , & ceux qui sont l'objet de notre travail , pour en tirer du profit ou de l'agrément. S'il étoit possible d'user envers les premiers des préservatifs dont j'ai parlé ci-dessus ; ils pousseroient bien autrement qu'ils ne font. A l'égard des bois taillis , je remarquerai

que les ouvriers intelligens les coupent dans la foughe même. Outre qu'ils y trouvent leur avantage , plus les plaies sont rapprochées du centre de la seve , plus l'éruption des poussees nouvelles est facile. Les parties du tronc étant plus remplies d'humide & de suc , sont plus aisément percées que l'écorce séchée en dessus & durcie par l'air , & par conséquent plus difficiles à se briser & à se déchirer pour ouvrir un passage à la seve. Si , à mesure qu'on abat les taillis , on avoit soin de recouvrir les plaies avec de la terre voisine , on les mettroit à couvert de l'impression de l'air qui les desseche & en pompe les suc. La Nature nous indique ici la route que nous devons tenir : elle fait croître ordinairement sur ces plaies des mousses ou des herbages qui les garantissent de l'action de l'air. D'ailleurs les pluies abondantes y envoient toujours des parcelles de terre sur lesquelles croissent ces mousses & ces herbages. On éviteroit cet inconvénient en couvrant la foughe de l'arbre de trois ou quatre pouces de terre qui serviroit en même temps de nourriture aux plantes adventices qui y naissent ; on sauveroit même un grand nombre de foughe , qui ne poussent plus pour avoir été laissées à l'air.

On élague tous les trois ans les arbres des avenues & des grands chemins , & l'amour

du gain fait qu'on tire tant qu'on peut sur le gros bois. De cette pratique il résulte deux effets funestes ; l'un est de n'avoir que de vilains arbres dégarnis du bas , dressés en forme de houffoirs à long manche , & que les moindres secouffes des vents étêtent facilement. Le mal est bien plus grand par rapport aux plaies fortes qu'on leur fait ; les dernières commencent à peine à se guérir , qu'ils en éprouvent de nouvelles. Les suites de ces mutilations fréquentes sont le dépérissement , la langueur & la mortalité. Elles empêchent aussi les arbres de pousser & de grossir : leur bois ne peut avoir de qualité ; couvert extérieurement de calus & de nodus , il n'est en dedans que nœuds , pourriture & gangrene. Quelle perte que celle de tant d'arbres qui meurent chaque année , & dont l'étendue & la grosseur devraient être immenses , tandis qu'ils sont exactement remplacés par des avortons qui le seront bientôt à leur tour !

On n'a pas à craindre , en n'élaguant point les arbres , qu'ils soient extrêmement touffus du bas , & qu'ils ne profitent point du haut. Il est fort aisé de les bien dresser dans leur jeunesse. C'est de les ébourgeonner d'abord , quand ils poussent de travers durant les premières années ; puis lorsqu'ils sont formés & parvenus à la hauteur requise , de couper avec la serpette toutes les fausses pousses. Un seul ouvrier peut



soigner au moins dix mille arbres par an. Il est d'usage, en Provence & dans plusieurs pays de bois, de frotter avec un bouchon de paille bien tortillée les tiges sur lesquelles paroissent de fausses pousses naissantes : on recommence à mesure qu'il s'en forme de nouvelles ; la mutilation est évitée, & la nourriture qui passeroit en vaines, si on les laissoit croître, tourne au profit de la totalité de l'arbre, qui croît en tout sens, & qui fait une tête superbe.

Tout ce qui se passe dans les plaies humaines, & dont nous avons fait l'application aux végétaux, n'a pas moins lieu pour leurs racines que pour leurs branches. Nous avons suivi en terre les mutilations faites aux racines écourtées quand on plante, & aux pivots supprimés. Voici ce que nous avons découvert à ce sujet. Distinguons d'abord quatre sortes de racines : des osseuses ou ligneuses ; des moyennes qui sont du même genre, mais qui ne parviennent ni à la même longueur, ni à la même grosseur ; des fibreuses, & celles qu'on nomme *chevelu*.

Quant aux racines osseuses ou ligneuses, ainsi appelées parce qu'elles participent à la dureté des ossements du bois, elles ne s'allongent jamais, ni ne redeviennent osseuses, lorsqu'elles ont été coupées fort près de la souche ; mais il se forme à leur extrémité quantité de filets ou de racines

moyennes , qui le plus souvent restent fibreuses. Deux choses se passent alors. D'abord le suc nourricier flue de ces extrémités coupées ; il forme ensuite un petit bourrelet , qui à la longue opère un recouvrement. On en voit éclore quantité de menus filets qui s'allongent & se partagent en différens rameaux. Il est donc d'une grande conséquence de ne point taillader , comme on fait , les grosses racines.

La même chose arrive dans un sens lors de l'amputation de quelque partie osseuse du corps humain. Un os est carié ou gangrené , on est obligé de couper cette partie qui se remplit par la suite , mais en cessant d'être la même. La Nature y forme un calus qui joint les deux parties séparées , sans acquérir la consistance ni la solidité de la partie osseuse qui a été enlevée. /

Comment la Nature agit-elle à l'égard de ces racines osseuses supprimées , ou écourtées ? Elle-en procrée de nouvelles ailleurs qu'aux endroits de l'arbre où elles ont coutume d'être placées. Comme elles lui sont essentielles , elles les fait éclore du tronc , soit dans l'intérieur de la terre , soit à sa superficie. Pour s'en convaincre , il suffit de jeter les yeux sur la plupart des ormes plantés à racines écourtées , & l'on verra à la superficie de la terre quantité de ces racines placées horizontalement , & qui ont dardé en terre ; & si elles ne sont

pas apparentes , c'est parce que les arbres ont été plantés trop avant , ou parce que la peau extérieure du tronc s'est trouvée trop dure pour être percée à la superficie de la terre. Pourquoi ôter aux arbres ce que la Nature est obligée de procréer de nouveau , ce qu'elle ne peut reproduire que par un grand travail , puisqu'il faut que la sève fasse un violent effort pour percer la peau épaisse du tronc ?

Si on m'objecte que des arbres venus de semence font voir de ces fortes de racines surajoutées au tronc , je répondrai que leur production postérieure n'a lieu que parce que celles qui sont produites en premier lieu lors de la formation de ces arbres , n'étant point suffisantes pour pomper & contenir en assez grande quantité la sève qui leur est nécessaire , la Nature se procure alors un plus grand nombre de suçoirs pour attirer cette sève en produisant au tronc de nouvelles racines. Son procédé , au lieu d'infirmier ma proposition , ne fait que l'appuyer.

Les racines fibreuses sont une espèce de boyau creux , qui renferme un suc visqueux & mucilagineux. La Nature les forme de la grosseur d'une plume. Quand elles sont coupées , elles s'allongent plus aisément que les précédentes , à cause du gluant dont elles sont empreintes. Il n'en est pas moins constant qu'il en coûte à la Nature pour les  
refaire.

refaire , & que leurs plaies , quoique moins considérables que les précédentes , passent également par les cinq degrés de guérison énoncés ci-dessus.

Le chevelu se reproduit facilement. Il est nécessaire dans l'ordre de la végétation pour pomper les suc de la terre , & les transmettre aux autres racines.

A l'égard des pivots si injustement proscrits , je remarque premièrement que la plaie énorme qu'éprouve le tronc , a beaucoup de peine à se guérir ; le suc pompé par les racines , ne peut plus alors être envoyé dans les branches. Dénudé d'enveloppe & de peau qui le retiennent , il faut qu'il se répande par cette ouverture perpendiculaire. Il flue pendant deux, trois & quatre mois , & imbibe la terre. Cette sève extravasée se chancit , se moisit & se putréfie ; le recouvrement de la plaie est d'ailleurs d'autant plus difficile à faire , que quantité d'animaux , habitans internes de la terre , s'attachent à cette plaie , qu'ils vont picoter & sucer. Cette seule cause a fait périr un nombre infini d'arbres.

La seconde observation n'est pas moins importante. Toute plante pivotante à qui on supprime son pivot , ou le reproduit , on ne réussit jamais quand elle ne peut en réparer la perte. C'est un fait incontestable que j'ai vérifié sur des milliers d'arbres. Tant que la plaie qu'occasionne la souf-

traction du pivot n'est point guérie , ils rechignent & languissent ; ils ne commencent à pousser qu'après la formation du nouveau pivot. Enfin , les arbres de haute tige armés de leur pivot , se soutiennent contre les secousses des vents & l'impétuosité des ouragans furieux qui en déracinent quantité.

On voit (*Pl. IV, fig. 1.*) un arbre *a* levé avec toutes ses racines , dont les divers groupes sont cotés *b* ; c'est le pivot ou racine principale & essentielle à toute plante ; elle plonge perpendiculairement dans le fond de la terre. La *fig. 2* représente le même arbre , tel que l'habillent les Jardiniers ; *a* est le pivot retranché ; *b* sont les racines osseuses ou ligneuses , coupées très-court , qui ne s'allongent plus , & souvent même périssent ; *c* indiquent deux racines pivotantes que la Nature a reproduites pour remplacer le pivot coupé ; *d* racines adventices , venues près du tronc à la place de ces racines osseuses , soustraites , & dont la Nature ne peut se passer. Ces racines latérales sont d'autant plus fortes , qu'elles sont plus près de la superficie de la terre. C'est une pratique reçue dans le Jardinage , de couper des racines fortes aux arbres , pour les mettre à fruit. On fait des trous dans leur tronc , avec des vilebrequins , & on y enfonce des chevilles de bois. Nous dirons , au sujet de cette pratique meur-

rière, que ces arbres ainsi mutilés n'en rapportent pas davantage, dépérissent & meurent au bout de quelques années. Nous avons donné, pour les rendre fructueux, des moyens qui ne violentent point la Nature. Il est quelquefois nécessaire de faire des plaies aux racines des arbres, dans le cas de la jaunisse, & de la brûlure du bout des branches, comme je l'ai dit en parlant de la cure de ces maladies.

Les autres végétaux, de quelque nature qu'ils soient, sont compris dans les arbres, comme les espèces particulières dans leur genre. Ils éprouvent par proportion à leur capacité et à leur texture, ce qu'éprouvent les arbres pour la guérison de leurs plaies. On effeuille les uns pour les faire, dit-on, grossir & fortifier; on étête les autres, afin d'obliger la sève à se porter aux rameaux qu'on leur laisse. Plusieurs sont arrêtés par les bouts & pincés sans nécessité. Tous les Jardiniers, en les plantant, les arrachent; la moitié de leurs racines reste en terre, & celles qui ont été épargnées, sont encore coupées. Indépendamment de ce qu'il faut que ces plaies multipliées se guérissent, la nature est obligée de procréer de nouveau ces mêmes racines. Quelle dépense inutile de sève, & quel retardement pour la végétation!

Au reste, tout ce que je prescris à l'égard des plaies des végétaux, ne rend le Jar-

## Y24 LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

dinage, ni plus long, ni plus difficile à pratiquer. l'Art & l'Ouvrier n'ont été avilis jusqu'à présent, que parce qu'on a travaillé sans regles & sans principes. Que désormais l'intelligence & une bonne judiciaire dirigent les opérations des Jardiniers, leur profession sera honorable, & ils jouiront d'une considération bien méritée.





# TRAITÉ

DE

## LA CULTURE

### DES ORANGERS.

ON prétend que les premières greffes d'orangers ont été apportées par les Portugais de la Chine, d'où ces arbres tirent leur origine. Dans les climats les plus chauds de l'Asie & de l'Europe, ils s'élèvent naturellement à soixante pieds de haut; ils procurent même des forêts agréables à nos provinces méridionales, où ils se font comme naturalisés. Leur beauté les fait cultiver dans les pays septentrionaux; on y a trouvé l'art de leur procurer une température convenable. Telle est l'origine de la construction de leurs serres.

Leur culture, si l'on en croit quelques Jardiniers, est le chef-d'œuvre du Jar-



dinage. Ces arbres, il est vrai, sont pour nous des plantes étrangères, envers lesquelles l'art est obligé de suppléer à la nature de nos climats; il n'en est pas néanmoins qui requierent moins de savoir & d'industrie. Des soins particuliers, selon leur tempérament plus ou moins délicat, sont tout ce qu'ils exigent. Ces soins, à quelques légères différences près; sont les mêmes pour leurs différens genres. Le citronnier, par exemple, demande une terre plus légère que celle de l'oranger, de fréquens arrosemens en hiver, plus abondans en été: il craint le voisinage des fenêtres dans la serre, ainsi que les rayons trop vifs du soleil; & comme il est plus sensible au froid, il veut être serré plutôt & sorti plus tard.

Peu d'arbres viennent aussi aisément que les orangers. Il n'en est point non plus qui reprennent avec autant de facilité, quand ils sont bien plantés, & que leurs racines n'ont été ni déchiquetées, ni écourées. Enfin il n'en est point qui aient en eux le principe d'une plus longue vie, sans en excepter le chêne; ils supportent également la fatigue & les maladies, dont ils se remettent promptement. Entre les mains des mauvais Jardiniers & de ceux qui se piquent d'être consommés dans leur culture, leur durée est la même; le seul défaut de soin cause leur perte.

On compte cent-vingt-huit especès d'orangers, dont les Botanistes font trois genres ; les orangers, les citronniers & les limons. Dans la liste qui sera placée à la fin de ce Traité, on trouvera leurs noms, leurs qualités, la forme de leurs fruits & de leurs fleurs, d'où il ne résulte dans un très-grand nombre, que des variétés plus délicates les unes que les autres.

---

---

## CHAPITRE PREMIER.

### *De la serre des Orangers.*

**S**ANS nous arrêter à faire la description d'une serre, qui a exercé plus d'une plume, nous nous contenterons de dire qu'elle doit être bien bâtie, de hauteur convenable & de grandeur proportionnée aux arbres, suffisamment percée & fermant exactement. L'exposition du midi est la seule qui lui soit propre. Au lieu d'être enfoncée ou plus basse que le terrain voisin, il vaut mieux qu'on y monte par une pente insensible. Son aire ne doit être ni carrelée, ni pavée, ni planchée ; mais bien battue & sablée. La forme carrée me paroît préférable à la longue ; les arbres y sont plus à l'aise, l'air y circule davantage, & dans les grands froids la chaleur du feu qu'on

y fait , se communique à l'instant par-tout. Comme une serre carrée formeroit un corps de bâtiment trop saillant , on peut en avoir deux , ou partager la longue par une cloisons de refend. Neuf ou dix pieds de hauteur suffissent pour placer les orangers moyens ; il en faut au moins douze ou quinze pour les plus grands. Il seroit à propos que toutes les serres fussent voûtées , & que les croisées, ainsi que les portes, fussent cintrées. Je ne dis point que pour empêcher le froid d'y pénétrer , il est essentiel de placer au-dessus , des appartemens ou des greniers.

Nous élevons à grands frais des orangers qui nous rendent peu , & qui sont des temps infinis à venir. Pourquoi ne pas les mettre en pleine terre , dans des endroits bien exposés , sous de grands châlis vitrés , avec des poêles d'une chaleur douce , placés de distance en distance , non pour les pousser , ainsi que cela se pratique à l'égard des productions prématurées , mais seulement pour les garantir des impressions du froid ? On les gouverneroit d'ailleurs comme les plantes exotiques qui sont en pleine terre au Jardin du Roi , & dans la belle saison les vitrages disparaîtroient , & laisseroient voir des allées délicieuses.

On prépareroit un terrain particulier qui seroit défoncé de cinq à six pieds , & dont la terre seroit composée comme

celle des orangers , avec cette différence que des engrais convenables suppléeroient au défaut des influences de l'air dans nos climats. Les arbres seroient labourés , taillés & dirigés suivant l'usage ordinaire ; ils pourroient nous donner d'aussi excellentes oranges dans leur genre , que les figues , les melons & les raisins en Normandie , où ces fruits sont assez bons à certaines expositions. Qu'on suppose les frais annuels que ces arbres occasionnent , avec la dépense une fois faite des châssis & de leur entretien , & qu'on fasse une compensation de leur produit actuel & modique , avec celui qu'on en tireroit en pleine terre , on saura à quoi s'en tenir. Il suffiroit de faire construire une petite serre à châssis pour une demi-douzaine d'orangers seulement , on l'exécuteroit ensuite en grand , si le succès étoit heureux. Un des avantages qui en résulteroient , seroit d'avoir quantité de fleurs & de plantes qui tous les ans périssent ou souffrent beaucoup du froid , même dans les meilleures serres , telles que les giroflées doubles & les légumes.

On pourroit encore , sans grands frais , élever des orangers en pleine terre , mais en espalier. Dans des trous de cinq pieds de profondeur , sur six de large , dont le remplissage se feroit avec la terre employée pour les caisses , on planteroit ces arbres avec toutes leurs racines , le long d'un mur

bien enduit. On supprimeroit le treillage dont la faillie occasionne des vents coulis même derrière les meilleurs paillassons quand ils ne sont pas bien clos, & à sa place on feroit usage de lattes assemblées avec du fil de fer ou des clous d'épingle, & appliquées au mur, sur lesquelles on étendrait les branches des orangers qu'on tailleroit & ébourgeonneroit comme les pêcheurs. Dans les campagnes où le plâtre est commun, on les palisseroit à la loque, dont on a vu ci-devant les avantages pour les arbres.

Mais comment, me dira-t-on, garantir les orangers du froid, tant interne du côté de la terre, pour l'empêcher de se prendre, qu'externe du côté du corps de l'arbre & des branches? Sur des crampons de fer d'un pied de long pour la faillie, faisant crochet au bout, & scellés au-dessus du larmier, on poseroit des planches peintes à l'huile, & un peu inclinées sur le devant, en forme d'auvent qui rejetteroit les eaux. Au-dessous de ces planches on appliqueroit des paillassons extrêmement épais, qui tomberoient jusqu'à terre. Tous les jours sur les neuf heures du matin, tant qu'il ne geleroit point, on les leveroit pour les rabaisser sur les trois ou quatre heures. Lors des brouillards, & dans les temps nébuleux, humides & venteux, on laisseroit les paillassons abaissés,

& durant les fortes gelées , on y ajouteroit une ample garniture de grande litiere tenue du haut en bas avec des perches debout & en travers , comme on le fait pour les figuiers & les grenadiers. Dans les temps doux , on l'ôteroit afin de donner de l'air aux arbres qu'on couvriroit seulement avec les paillassons.

Il s'agit à présent de garantir de la gelée , la terre du pied des orangers , tant en-dessus qu'au pourtour des racines. Pour cet effet , il faudroit user d'un moyen universellement pratiqué dans le Jardinage à l'égard des semi-doubles mises en pleine terre en Octobre & Novembre ; il consiste à garnir la superficie de la terre à cinq ou six pieds au pourtour de l'arbre , avec un pied d'épais de grande litiere , qui y reste tout l'hiver. C'est un fait certain qu'il ne gele jamais au-dessous , quelque forte que soit la gelée , quand cette litiere est suffisamment épaisse , bien battue & affaissée.

En 1740 , M. Moufle de la Tuillerie exécuta à Sceaux un projet presque semblable à celui que je viens de donner. Ses orangers furent enfermés dans un bâtiment de charpente couvert de chaume ; où l'on avoit pratiqué des soupiraux vitrés de distance en distance. Plantés dans une terre factice , suivant l'usage , ils ne gelerent pas ; mais ils se dépouillerent de leurs feuilles ,

faute de respiration , & l'humidité rendir leurs pousfes jaunes & velues. L'été & l'hiver s'étant écoulés , on fut obligé d'abandonner cette nouvelle plantation mal dirigée , dont les arbres aussi recommandables par leur grosseur que par leur beauté , périrent entièrement.

## CHAPITRE II.

### *De la terre propre aux Orangers.*

**L**A terre propre aux orangers est celle qui approche de la terre des climats dont ils sont originaires , avec cette différence que les nôtres étant enfermés dans des caisses , ne peuvent tirer leur substance que d'une portion de terre fort limitée , qui doit être par conséquent meilleure que celle du pays où leurs racines pompent horizontalement les suc à des distances éloignées. De plus , ces derniers ont l'avantage de jouir dans tous les temps des bienfaits de l'air , & des influences d'en-haut. Il est donc question de composer une terre dont les ingrédients soient aisés à trouver , & qui soit convenable aux orangers dans tout climat.

La meilleure des terres pour les orangers comme pour les couchés , est celle des tau-pinieres ; je la crois même préférable au

terreau , qui est ordinairement trop délié. Cette terre que les taupes jettent dehors , après l'avoir émiée avec leurs pattes , est peut-être le plus excellent engrais qu'il y ait pour les plantes. Par ces terres de taupinières , on n'entend pas celles que ces petits animaux fouillent indistinctement dans toutes sortes d'endroits , mais celles des bons terrains & des bas-prés où ils élèvent des petits dômes d'une terre noire , douce , émiée & pulvérisée. Les Jardiniers se servent communément d'une terre jaunâtre qu'ils appellent franche , laquelle est matte , froide , argileuse , & n'est , à proprement parler , que de la terre à four ; aussi font-ils dans la nécessité d'employer en grande quantité d'autres ingrédients. Je ne me fers donc point de celle-ci à qui le nom de franche convient si peu , & sans m'arrêter à la couleur , je dis avec la Quintinye , que la marque d'une terre bonne & naturelle est décidée par ses productions ; c'est celle où les arbres , les grains , les légumes , les fleurs & toutes les plantes font des progrès rapides sans le secours abondant & réitéré du fumier. Si , en la fouillant , il paroît qu'elle soit la même en fond comme en superficie , elle mérite le nom de franche.

Ce fameux Jardinier donne l'avis suivant pour juger de la bonté d'une terre. Prenez-en une poignée , flairez-la ; si elle a une odeur forte , elle n'est pas franche ; si elle n'en



a aucune, elle l'est. Il propose encore de délayer dans de l'eau un peu de cette terre ; puis après l'avoir bien battue , lorsque l'eau sera reposée , d'en mettre dans sa bouche , & de la goûter. Si on apperçoit qu'elle ait un goût âcre & piquant , elle n'est rien moins que franche ; si elle est douce , & ne sent presque rien , sa bonté est décidée.

La main & les yeux sont encore juges en fait de bonnes & de mauvaises terres. Elles ont la première qualité , quand on peut en faire aisément des pelotes , sans les mouiller , de même que lorsque le grain en paroît un peu gros , abondant en parties liées & rapprochées , tel que celui des terres sablonneuses.

En supposant maintenant que celle qui doit être la base de la terre des orangers , ait les qualités requises , il faut qu'elle fasse moitié de la composition qui leur est destinée. L'autre formée d'un quart de crottin de mouton qui aura été déposé dans un trou deux ans auparavant ; couvert de quelques gazons un peu épais & renversés , il s'y fera cuit & digéré , & aura fermenté , sans s'évaporer , au point d'être réduit en terreau.

Un quart de crottin de cheval ou de mulot conservé avec les mêmes précautions. On peut à son défaut employer du terreau de couches nouvellement brisées & suffisamment consommées , en observant

d'en charger davantage que de crottin de cheval ou de mulet , comme étant moins rempli de fucs.

Un quart de terreau de fumier de vache au moins d'un an ; il est gras & onctueux , & sert à faire la liaison de tous les ingrédients dont il modere le feu & l'activité.

Le dernier quart sera de poudrette. Quelques Jardiniers , pour pousser à fleurs leurs orangers , emploient la matiere fécale peu de temps après qu'elle a été tirée des lieux d'aisance. Elle est alors corrosive & brûlante , & fait jaunir les arbres. De plus , elle communique à la fleur son odeur qu'elle n'a point entièrement perdue.

On fait encore entrer dans la composition des terres d'orangers , les boues des rues & des grands chemins , les terres d'égoût , de marres & de fosses. A Paris & dans les environs , nombre d'orangistes se servent d'une terre particulière , nommée *terre de gadoue* , différente de la poudrette ; elle provient des immondices des rues de Paris qu'on enleve par tombereaux pour les porter hors de la ville , dans les lieux de leur destination. Ces immondices , pourries & consommées , forment par la suite un excellent terreau , mais brûlant & corrosif quand on ne le laisse pas efforer au moins pendant un an.

Avant que de mêler ces divers ingrédients dont on aura fait autant de tas séparés ,

il faut , 1.<sup>o</sup> les battre & les remuer pour briser les mottes & les pulvériser. 2.<sup>o</sup> Les passer , non à la claie , mais au crible d'osier , tel que celui dont les maçons se servent. 3.<sup>o</sup> Jeter quatre pelletées de la terre naturelle , & une de chacun des autres ingrédiens , en les jonchant & les éparpillant , puis relever ces terres & les mettre en un seul tas. Cette opération faite une seconde & une troisième fois , on peut être assuré de leur mélange , & les employer comme nous le dirons en parlant de l'engraisement des orangers.

A l'égard du terreau des feuilles desséchées , & du marc de raisin que l'on n'emploie qu'à dessein de pratiquer dans cette terre factice des soubiraux , pour que l'eau des pluies & des arrosemens pénètre plus facilement la motte des arbres , je les crois fort inutiles. Je ne dirai rien de différentes mixtions de drogues dangereuses , telles que la chaux , le soufre , le nitre , le salpêtre , les cendres de toute nature & la suie de cheminée , dont quelques personnes garnissent le pied de leurs orangers. Malheur aux végétaux régis par des mains qui semblent n'opérer que pour détruire.

Tous les orangistes s'accordent à préparer leurs terres long-temps avant que de les employer. Trois ou quatre ans suffisent pour que leur grand feu s'évapore , & ne sont pas trop pour leur faire perdre leurs

parties spiritueuses , pourvu qu'on les dépose dans un trou au nord , qu'on les foule bien , & qu'on les couvre de gazons plaqués. Avec ces précautions elles sont préservées du pompement de l'air & de son aspiration , ainsi que des pluies , des neiges & des gelées qui entraînent les sels de ces terres , & n'en font plus qu'un résidu.

---

### C H A P I T R E I I I.

*Des Orangers de pepin , & de leur greffe.*

**D**ANS différens endroits des climats convenables aux orangers , on ne se donne point la peine de les semer ; mais on les élève de bouture , comme nous le pratiquons à l'égard de la vigne , du coignassier & du groselier : si on veut les changer d'espece , on les greffe. Avant que de semer des pepins d'orange , il faut laisser pourrir la pulpe , la graine n'ayant son complément que lorsque celle-là lui a communiqué tous ses sucs par sa dissolution. Au mois de Mars , on remplit de terre préparée des vases ou des caisses , & on y dépose des pepins d'orange , en y faisant un trou avec le doigt ; on les espace à trois ou quatre pouces en échiquier. Ils y restent deux ou trois ans , durant les-

quels on les préserve également du froid & de la trop grande chaleur, & on les laisse pousser à leur gré.

Lorsque les plants commencent à se fortifier, on les élague un peu du bas, & on forme leur tête d'année en année. A la troisième on les leve en motte, & on les place dans de petits pots séparés qu'on laboure avec les doigts pour ne point endommager les racines. Au bout de 4, 5, 6, 7 ou 8 ans, ils sont bons à être greffés, si leur grosseur est celle du petit doigt. Cette opération se fait en pied ou en tige, de deux façons; savoir, à œil dormant & en approche. Quand on les greffe en pied, de l'une ou de l'autre manière, il faut laisser croître & allonger la greffe pour former une tige à l'arbre. Tant que son écorce est tendre & se leve aisément, c'est-à-dire, en Juillet, Août & Septembre, on peut le greffer à œil dormant de la manière usitée envers les autres arbres.

La greffe en approche ne se fait qu'en Mai. On place deux arbres assez près l'un de l'autre, pour que leurs branches puissent se toucher, & on les joint ensemble de deux façons qui réussissent également, en observant de greffer plutôt d'un sujet plus foible sur un sujet plus fort, que d'un plus fort sur un plus foible. La première façon est de lever à tous deux verticalement un

petit morceau d'écorce & de bois , d'ap-  
 pliquer ensuite les plaies l'une sur l'autre ,  
 de lier les tiges avec de la laine ou du  
 coton , & de leur donner un tuteur. La  
 jonction doit être faite dans le courant du  
 mois d'Août ; on coupe alors , tout près  
 de la ligature , le rameau dont on a greffé ,  
 ainsi que la tête du sauvageon , & on en-  
 toure ces plaies d'une emplâtre de bouse  
 de vache. Dans les greffes ordinaires , c'est  
 le sujet greffé qui en adopte , pour ainsi  
 dire , un étranger , au lieu qu'ici c'est  
 l'alliance , l'union intime de deux branches  
 qui font réciproquement les avances pour  
 se conjoindre.

La seconde façon de greffer en appro-  
 che , diffère peu de la première ; elle se  
 fait aussi dans le mois de Mai , à deux  
 sujets voisins l'un de l'autre ; puis on coupe  
 la tête du sauvageon qui doit être gros  
 comme le doigt. Il faut que le rameau de  
 l'oranger greffé , qu'on choisit pour for-  
 mer la greffe du sauvageon , soit plus menu  
 que ce dernier , à qui l'on fait une entaille  
 par l'endroit coupé où on lui a re-ranché  
 la tête ; cette entaille ne doit point aller  
 jusqu'à la moëlle. Ensuite on coupe au ra-  
 meau dont on veut greffer le sauvageon  
 la peau des deux côtés , & on l'introduit  
 dans l'entaille faite à ce dernier ; en sorte  
 que les deux *liber* se répondent exacte-  
 ment. Cette opération requiert célérité ,

de peur que les parties incisées ne se hâlent & ne se dessechent : si l'humide & l'onctueux, causes efficientes de l'incorporation, venoient à manquer, la greffe avorteroit. Dans cette maniere de greffer, comme dans la précédente; la ligature, la bourse de vache, le tuteur & le sevrage ont également lieu. La réunion des parties est complète, lorsqu'en levant la ligature on voit que le rameau appliqué sur le sauvageon est soudé avec lui.

#### C H A P I T R E I V.

*Des Orangers Provençaux ou Génois, & de leur gouvernement.*

**P**EU de gens élèvent des orangers de pepins; on préfère de les avoir tous greffés, & de les faire venir directement des lieux de leur naissance. Nous avons à Paris des Provençaux qui en font un grand commerce chaque année, soit en motte, soit en racines découvertes. On s'apperçoit bientôt si les premiers ont souffert en chemin, lorsque les feuilles sont flasques & plient sans se casser. La peau, d'un beau vert un peu jaunâtre, lisse & unie, qui se leve aisément avec la pointe d'un couteau, est un indice certain de la santé des seconds.

On remet en Octobre aux Provençaux un état des grosseurs des especes & des hauteurs de tige qu'on veut avoir, & ils vous les font tenir dans le mois d'Avril. Ces arbres sont préférables à ceux qu'ils vendent après les avoir long-temps gardés. L'essentiel est d'en avoir de levés & non d'arrachés. Je conviens que difficilement emballe-t-on sur les lieux des orangers avec de longues racines; mais il faut en faire la dépense si l'on veut jouir; elle n'est pas exorbitante.

Dès qu'ils sont arrivés au lieu de leur destination, on doit les jeter dans de l'eau qui ne soit pas trop fraîche, & les y laisser cinq ou six heures. Après qu'ils en auront été tirés, & qu'on les aura fait essorer durant une heure environ, pour que la terre ne soit pas en bouillie autour des racines, on procédera à leur préparation, suivant les principes que j'ai établis par rapport à la plantation, & on les placera, soit dans des pots ou dans des caisses, dont le fond garni de plâtras, facilitera l'écoulement de l'eau. Les premières racines au-dessous du tronc immédiatement, sont d'ordinaire hors de terre & exposées à l'air: c'est une mauvaise pratique. Les habitants des régions où naissent ces arbres, m'ont dit qu'ils y étoient plantés, comme le sont ici nos arbres fruitiers, c'est-à-dire, les racines en terre; la Nature les a fabri-



quées pour être bénéficiées par son humidité.

Il est inutile d'avertir qu'il faut placer la tige de l'arbre d'aplomb & dans le milieu de la caisse. Mais ce qui est bien essentiel pour les jeunes orangers, comme pour les autres, c'est la façon de couvrir leurs plaies. La cire jaune, vierge ou verte, la thérébenthine, les topiques graisseux n'y doivent jamais être employés : la terre grasse, le terreau, la bouse de vache, sont les seuls émolliens onctueux qu'il faille mettre en usage pour la cure des plaies, ainsi que je l'ai dit.

Il est maintenant question du traitement de la tête du jeune oranger nouvellement arrivé de Provence. Doit-on lui en laisser une toute formée, ou supprimer ses branches pour lui en faire pousser une nouvelle ? La coutume est d'écourter les branches, & de les réduire à un petit nombre ; elle est très-sage dès qu'on mutile les racines ; comme on ôte aux arbres par ce retranchement, les moyens de travailler, il faut nécessairement leur couper la tête. Pour nous qui les plantons avec toutes leurs racines, nous osons ce que les Jardiniers n'entreprendroient qu'au détriment des arbres.

Je prétends qu'on doit préférer les orangers à racines nues & découvertes, à ceux qui sont en motte. Ceux-ci ont ordinairement des racines plus écourtées, entassées,

& entourées de terre desséchée qui les comprime, souvent elles sont chancées, forcées & cassées. En plantant de tels arbres en motte, on ne voit aucun de ces défauts qui les empêchent dans la suite de profiter & de s'étendre.

L'usage est de mettre dans des couches vieilles ces orangers emportés ou encaissés. On les place aussi en pleine terre le long d'un espalier exposé au levant, en observant de les couvrir durant quelque temps d'un paillason, pour les défendre des ardeurs du soleil, & de garnir leur pied avec de grand fumier vieux. On les y laisse jusqu'à ce qu'on serre les orangers à la mi-Octobre. Plusieurs Jardiniers les en retirent au commencement d'Août, quand ils ont bien repris, & les abritent afin qu'ils achevent leurs pousses, & s'accoutument à l'air avant que d'être mis dans la serre. S'ils poussent de travers, on les dirige en ôtant les bourgeons difformes qui se portent vers le bas, ou on les raccourcit à un œil du dedans; on éclaircit les jets qui sont trop drus, & on laisse les gourmands symétrisés, afin de garnir l'arbre & de former sa tête. Quand, au contraire, ils ne poussent que d'un côté ou dans le milieu, il faut les retrancher totalement, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour garnir un vuide: on les coupe alors à cinq ou six yeux, puis on les rabat à deux, & enfin on ne

leur laisse que le drageon d'en bas. C'est le vrai moyen, comme on l'a déjà vu, de fatiguer & de domter les gourmands, qui deviennent branches utiles dans tous les arbres fructueux.

## CHAPITRE V.

### *De l'encaissement & demi-encaissement des Orangers.*

**L'**ENCAISSEMENT des arbres en pots ou en mannequins, est le même que celui des grands orangers, qu'on ne rencaisse que dans le cas de nécessité. Une caisse de douze ou quinze pouces leur suffit jusqu'à l'âge de sept ou huit ans; alors on les transplante dans la dernière qui en aura vingt ou vingt-quatre. C'est leur grosseur qui doit décider de la grandeur des caisses. Si elles sont trop profondes ou trop larges, ils ne pousseront qu'en racines: si elles sont trop petites, ils dépériront faute de nourriture.

Cet encaissement a lieu envers ceux qui ne poussent plus comme auparavant, dont les feuilles jaunissent ou tombent, dont l'écorce, au lieu d'être rebondie, est aplatie sur la partie ligneuse, dont les plaies ne se recouvrent pas, & n'offrent point de bourrelet cicatrisant, dont le bout des branches

ches noircit, & dont les feuilles sont petites ou attaquées de la rouille. Un Jardinier attentif au langage muet, mais expresseif de ses orangers, prévient ces divers accidens dès qu'il en apperçoit les symptômes.

Le rencaissement est bien facile, lorsque les caisses sont à barres de fer & à guichets qui s'ouvrent; on retranche la motte de chaque côté avec une beche, ainsi que dessus & dessous. Ce retranchement se fait à de gros orangers depuis deux à trois pouces d'épaisseur jusqu'à cinq ou six. Ceux qui n'ont point de machine pour tenir l'arbre suspendu en l'air, afin d'en tailler la motte plus commodément, prennent un treteau un peu élevé, sur lequel ils posent une piece de bois longue, au bout de laquelle ils attachent le corps de l'arbre après l'avoir auparavant garni; puis appuyant en bascule sur le bout de la piece de bois, ils tiennent l'arbre suspendu en l'air, & taillent la motte de tous côtés.

Les orangistes ne ménagent pas assez les racines; ils anticipent jusqu'aux grosses, traitent les petites & les moyennes sans principes, & suppriment tout le chevelu. En conséquence de ce qui a été dit plus haut de la préparation des racines des petits orangers Provençaux, j'établis les regles suivantes.

1.<sup>o</sup> Ne jamais écourter les racines tant qu'elles sont vertes & franches, mais rac

courcir seulement jusqu'à l'endroit vif celles qui sont mortes ou languissantes. En les coupant si près de la motte, lorsqu'elles sont vives, on les met à jour. Quand la motte vient à se fendre, l'air les pénètre, d'où il s'ensuit un épuisement & un dessèchement qui occasionnent le dépouillement des feuilles.

2.<sup>o</sup> Retrancher seulement les racines usées qui, alongées jusqu'aux bords de la caisse, se sont émoussées & repliées sur elles-mêmes en forme de spirales. Elles ne peuvent avoir d'action, ni faire envoi d'aucun suc, soit dans le tronc, soit dans les autres parties de l'arbre.

3.<sup>o</sup> Ne point trop foncer en dégradant la terre, quand on est obligé de supprimer des racines mortes, de peur d'altérer les voisines, ou de les mettre à jour lorsqu'elles sont saines. Voici l'unique façon de s'y prendre : tenir ferme l'une après l'autre les racines grosses & moyennes, & les raccourcir jusqu'à ce qu'on ait atteint le vif. Au lieu de tirer sa coupe en bec de flûte alongé, qui jamais ne se recouvre, faire une taille courte, ronde & horizontale.

4.<sup>o</sup> Abattre en dernier lieu les encoignures de la motte, qui, par ce moyen, devient ronde, & facilite l'encaissement. Il est question maintenant d'y procéder en cette manière. On met au fond de la caisse trois pouces de plâtras, ou de pierres tendres,

légères & poreuses , dans les lieux où l'on ne bâtit point en plâtre. Quelques - uns se servent de bâtons de fagot , qui facilitent l'écoulement de l'eau par les trous de tatière dont le fond de la caisse est percé. On les recouvre d'un lit de la terre dont nous avons parlé , laissant la place de la motte comme nous allons le dire. Je ne puis trop à ce sujet m'élever contre un abus qui regne dans le Jardinage. Tous les orangistes s'accordent à battre cette terre ; & la Quintinye est d'avis de faire entrer un ouvrier dans la caisse pour plomber la terre à chaque lit , & la rendre dure comme un plancher. Cet Agriculteur , qui , en parlant de la plantation , avoit exactement recommandé de ne point fouler la terre avec les pieds , se trouve ici en contradiction avec lui-même.

5.<sup>o</sup> Prendre la mesure de la hauteur de la motte & la porter dans la caisse ; faire ensuite le remplissage , en observant de la placer de façon qu'elle soit de niveau à la caisse , & remplir les côtés. Si la terre s'affaisse , on y met des hausses faites avec de petites planches ou des douves qu'on recharge jusqu'à ce qu'elle ait fait son effet. Je préfère cet usage à celui de battre la terre , soit avec les mains , soit avec de gros bâtons. Il n'y a pas lieu de craindre que la secousse des vents dérange la tête des orangers ; leur motte renfermant leurs

racines couvertes jusqu'au tronc, a au moins quatre pouces de terre de plus que si on eût mis les racines à découvert.

Qu'on ne dise point que les orangers prendront trop de nourriture , qu'ils pousseront des racines trop longues pour l'étendue de leurs caisses , qu'ils produiront beaucoup de bois , peu de fleurs & de fruits , qu'ils deviendront trop gros de tige , & qu'on ne bat la terre du bas & des côtés que pour les faire jeûner. Je soutiens, 1.<sup>o</sup> que dirigés suivant mes principes , les arbres donneront amplement des fleurs , & une quantité suffisante de fruits par proportion à leur vigueur ; ils pousseront moins en bois , & par conséquent il en faudra moins retrancher. 2.<sup>o</sup> Que les racines seront ralenties dans leur accroissement , dès qu'elles rencontreront le fond & les côtés de la caisse , & qu'elles se replieront de même. Quant à la tige , c'est le plus grand avantage qu'on puisse lui procurer que de la faire profiter. Au reste , quand elle est parvenue à une certaine grosseur , elle reste toujours à-peu-près dans le même état.

Il s'agit à présent de ce qu'on nomme demi - encaissement ; on y procède de la même manière que pour l'encaissement. Ces deux opérations sont indiquées par la nécessité, le temps de les faire est le printemps & non l'automne voisine d'une saison âpre & rigoureuse , durant laquelle les orangers n'ont


que trop à souffrir, sans qu'on les affoiblisse & qu'on les tourmente auparavant.

Une des suites de leur encaissement est le dépouillement de leurs feuilles, & par conséquent la privation de fleurs, de fruits & de belles pousses pour l'année, & souvent pour la suivante. Un oranger ainsi dépouillé doit être traité différemment ; il faut le décharger beaucoup de son bois & le tailler à un, deux ou trois yeux. La Nature a pourvu à la reproduction subite & universelle des feuilles des autres arbres par une provision de sève proportionnée. Ceux au contraire qu'on appelle de verdure perpétuelle, sont fabriqués pour conserver leurs feuilles, ne les quitter & ne les reprendre que successivement. Qu'on juge de la dépense de la sève qui est nécessaire pour la reproduction de leurs feuilles opérée à la fois : elle est d'autant plus grande, que ces feuilles sont fournies d'une sève plus abondante que celles des arbres qui se dépouillent annuellement. Comparez une feuille d'oranger, de citronnier, de laurier, avec celles de nos arbres fruitiers & stériles, & vous reconnoîtrez que l'épaisseur & le poids en sont bien différens. Quant à ceux qui n'en ont que de petites, tels que les ifs, les pins & les sapins, la Nature, au lieu de rassembler dans une seule une même quantité de sève, la répartit dans plusieurs, dont la réunion



compose le pareil volume , & leur équivaux en pesanteur. Cette grande abondance de feve est cause que ces feuilles tiennent plus long-temps que celles des autres arbres.

Pour prévenir le dépouillement des orangers , il suffit de ne point retrancher leur motte , & de ne point écourter leurs racines , comme on le pratique journellement. Je suis effrayé du précepte que donne la Quintinye , de supprimer environ les deux tiers de la vieille motte : il est impossible qu'on ne dégarnisse de terre les restes des racines laissées à ces arbres infortunés. J'aurois mieux renouveler plus souvent le demi-encaissement , & réserver l'encaissement pour les cas d'une nécessité absolue , tels que la petitesse des caisses ou leur mauvais état.



## CHAPITRE VI.

*De l'arrosement des Orangers.*

ON distingue deux sortes d'arrosements, ceux d'été & ceux d'hiver. Les orangers ne veulent que médiocrement d'eau ; il vaut mieux leur en donner souvent pour tenir la terre moite, que d'arroser par flot & l'inonder : lorsqu'ils poussent & fleurissent, on les mouille amplement deux fois la semaine. Les orangers qui ont soif, pâtitent & jaunissent. Leurs feuilles s'abaissent, sont mollasses & tombent souvent en partie ; leur écorce s'aplatit sur la partie ligneuse & se ride, leurs fleurs penchent & se fanent. Dès que ces indices paroissent, on ne différera pas de leur donner de l'eau ; aux plus grands, un arrosoir pour deux ; aux moyens, un pour trois, & aux petits, un pour quatre ou cinq. Il faut considérer que comme nous laissons la terre fort meuble, les arrosements la pénètrent, au lieu que les orangers plantés suivant l'usage ne se ressentent presque point des arrosements, à moins qu'on ne les baigne.

Il est certain que la trop grande abondance d'eau ne leur est pas moins préjudiciable que le défaut de ce liquide. Leurs feuilles, sans cesser d'être vertes, tombent,

les fruits se pourrissent avant leur maturité , les bourgeons foibles & herbacés , meurent en hiver ; enfin les liqueurs moins aidées de l'action de la sève se corrompent , & la pourriture fait périr les arbres.

On demande à quelle heure du jour on doit arroser. Les arrosements faits le matin & à midi , sont d'abord pompés par l'air , par la chaleur & par le hâle , par conséquent ils servent peu. Ceux du soir , au déclin du jour , sont trop proches du ferein & des rosées de la nuit. D'ailleurs , vers ce temps la motte & la caisse ont déjà commencé à se refroidir , & les arrosements , suivis des fraîcheurs de la nuit , morfondent la plante. Ainsi donc le temps le plus propre pour arroser les orangers , est sur les cinq ou six heures après midi , dans les longs jours d'été , & quatre ou cinq dans les autres. L'eau tempere alors , humecte & rafraîchit successivement la motte ; & lorsque le ferein , suivi des rosées fraîches de la nuit , arrive , elle aura été suffisamment dégourdie. C'est ce passage doux & insensible d'une chaleur vive à une fraîcheur tempérée , qui fait la fécondité & le progrès des plantes.

Toute eau est bonne , pourvu qu'elle ne soit ni corrompue , ni bourbeuse. Mais quelle qu'elle puisse être , il faut qu'elle ait été déposée durant un temps suffisant , soit dans un bassin , soit dans des tonneaux , & échauffée par le soleil. Il est inutile de

dire que l'eau crue & fraîche est nuisible à l'oranger qu'elle morfond. On l'arrose ordinairement quand il est rentré dans la serre; cet usage est fondé sur ce que, dans le transport des caisses, la motte a été ébranlée, & que par l'arrosement on soude la terre avec les racines. Il en est de même pour la sortie des caisses que l'eau appesantiroit.

La transpiration des orangers, comme celle de toutes les plantes, étant moindre en hiver, à cause d'une attraction moindre de l'air, on les arrose plus rarement; si-tôt qu'on s'apperçoit du plus léger indice de soif, on leur donne de l'eau, mais jamais avant ni durant une forte gelée.

La quantité est à-peu-près la même que celle prescrite pour les arrosements d'été, comme pour l'eau dégourdie, qu'on se gardera bien d'employer médiocrement chaude. Quand les gelées ont été longues, & qu'on a fait du feu dans la serre, l'évaporation de l'humide a été plus grande; il faut donc arroser un peu plus. On connoît que les arbres ont besoin d'eau, quoique l'état de leurs feuilles ne l'annonce point, quand la terre est fort sèche, & qu'en y insérant les doigts, on la trouve toujours en poussière.



## CHAPITRE VII.

*Du gouvernement des Orangers dans la serre.*

**P**ERSONNE n'ignore qu'il ne faut point ferrer les orangers ni durant ni après la pluie, mais choisir un beau temps, & attendre que les caisses aient été essorées; l'humidité qui regne, tant sur les branches que sur les feuilles, y causeroit de la chançiffure. Immédiatement après leur rentrée, on leur donnera un petit labour, soit pour ôter les mauvaises herbes, soit pour faciliter aux arrosements la pénétration de la motte. Ce labour se fait avec la houlette ou un couteau qui ne coupe point.

L'arrangement des orangers dans la serre doit être tel qu'on puisse aisément passer autour des caisses pour les visiter. D'ailleurs, quand les arbres sont trop proches, la circulation de l'air est gênée, & les branches donnant les unes dans les autres, les feuilles jaunissent & tombent. On en place un petit entre deux de haute tige. Il est à propos qu'il y ait une allée de six pieds de la muraille aux orangers, pour que l'humidité, qui fait blanchir & tomber les feuilles, ne s'y communique point; ce qui arrive nécessairement malgré les paillaçons

dont on les garnit , & auxquels elle s'attache.

Cette même allée doit régner aussi dans le milieu pour l'agrément , pour le renouvellement de l'air , & pour la commodité de placer les orangers & de les sortir. De plus , il faut que le Jardinier puisse avec une échelle double , y travailler durant leur séjour dans la serre. Voici en quoi consiste ce travail : à les délivrer de la punaise & du puceron , dont les œufs , quoiqu'imperceptibles , n'en existent pas moins. C'est durant l'hiver qu'il doit , avec de petits linges doux , frotter la tige , les branches & les feuilles , les laver & les éponger , couper les petits bourgeons morts ou mourans , & les chicots qui ont pu se former à l'occasion des branchages cassés en cueillant la fleur.

On ne peut trop recommander aux Jardiniers l'attention à fermer & à ouvrir la serre à temps. Je n'en vois que trop clore les fenêtres après que l'humidité est entrée , & se montrer peu exacts à les ouvrir aux moindres rayons du soleil , quand les gelées ne sont point fortes. Une des choses les plus importantes pour la conservation des orangers , c'est non-seulement de les garantir du froid & de la gelée , mais encore des vents coulis ; quand les serres sont mal fermées , les plus voisins des portes & des fenêtres sont souvent brouis. En conséquence on garnira leurs ouvertures de grande litière ,

de fumier & de paillassons , tant que dureront les froids , & pendant la neige.

La Quintinye ( *Traité des Orangers* , Chapitre IX ) prétend les garantir de la gelée par le moyen de lampes allumées & dispersées dans la serre. Il se sert de l'exemple d'une simple bougie , qui , dans un carrosse bien fermé , produit une chaleur suffisante pour des voyageurs. Je ne crois pas cet exemple juste , quant à l'application qu'il en fait. Je conviens que la bougie allumée dans un carrosse y produit une grande chaleur , mais c'est parce qu'elle est beaucoup augmentée par la transpiration & l'haleine des personnes qui y sont ; au lieu que les orangers , loin d'en produire aucunes par eux-mêmes , ont beaucoup de fraîcheur causée par la motte de terre humide dans laquelle ils sont plantés. J'ajoute que la fumée de ces lampes doit , à la longue , fatiguer les feuilles , que leur vapeur noire est aussi nuisible que celle du charbon , & que les lampes , quoique multipliées , ne peuvent rien contre les froids excessifs. Je ne dis rien de la coutume où sont quelques Jardiniers de brûler dans la serre , jour & nuit , tant que le froid dure , de la paille ou du bois vert qui y fait une fumée épaisse. Ils ont vu pareille chose pratiquée par les Vignerons , qui dans leurs vignes , lors des temps critiques , mettent le feu à des herbages ou à du fumier humide ; & ils ont

imaginé que ce qui pouvoit être de quelque utilité en plein air , devoit également réussir dans une serre close de toutes parts. L'impression de cette fumée au plancher & aux murs de la serre , suffit pour rejeter cet expédient.

Rien n'est préférable aux mottes pour échauffer une serre. Elles prennent feu aisément sans faire de flamme comme le bois , mais à-peu-près comme le charbon. Tous les matins & dans la journée , ainsi que le soir , tant que la gelée dure , vous allumez de ces mottes dans des poëles de fonte ou de terre , pour procurer , non de la chaleur dans la serre , mais un air tempéré. Afin de pouvoir juger du degré de température , il faut placer dans son milieu un petit thermomètre qui réglera la quantité de mottes à mettre dans les poëles. Une fois consommées , elles durent long-temps en forme de charbon & garantissent vos arbres de la rigueur du froid , sans l'inconvénient de la fumée , & des vapeurs malfaisantes.





## CHAPITRE VIII.

*Des Orangers hors de la serre , & de leur gouvernement au Printemps.*

**L**ES orangers , après avoir soutenu les rigueurs d'une saison fâcheuse , après avoir été privés des bienfaits de l'air durant sept mois de prison , ont sûrement pâti. On ne peut donc leur refuser un restaurant qui les échauffe suffisamment sans les brûler , & qui les nourrisse en même temps. Ces deux effets sont procurés par une bouillie de crottin de cheval bien consommé , qui se fait ainsi. On en emplit un tonneau à moitié avec pareille quantité d'eau. Durant trois ou quatre jours , on a soin de le bien remuer , même de l'écraser avec les mains , comme quand on foule la vendange , ce qui forme une sorte de bouillie dont on verse un seau à chaque oranger fort , & par proportion aux autres. Avec ce restaurant on peut être assuré que les arbres font des progrès étonnans , font d'une verdure parfaite , & que jamais le hâle ni la sécheresse ne peuvent leur nuire , pourvu qu'on ait soin de faire les arrosemens ordinaires. J'ajoute que les encaissements &

de mi-encaiffemens font auffi moins fréquens. J'ai vu l'eau de fosse à fumier prise chez les fermiers , réuffir également.

Durant l'hiver nombre d'orangers n'ont pas laiffé de faire des poulles nouvelles ; à d'autres des bourgeons alongés en dérangent l'ordre & la fymmétrie : alors on s'applique à les drefler. Leur beauté confifte à avoir une tige droite , une tête ronde en dôme furbaiffé ou en forme de calotte & fans aucun vide au-dehors. Il faut que leur peau foit claire , liffe & unie , faine & d'un beau vert. Du refte ils doivent être évidés , c'est-à-dire , que les branchages foient détachés les uns des autres , & qu'ils foient pleins fans confufion.

Quelques-uns font la taille de l'oranger très-difficile : elle l'est comme celle des autres arbres , quand on ne s'y entend pas , & qu'on n'étudie point leur nature ni leur façon de pouffer. On n'a pas , ce femble , affez diftingué la taille proprement dite & l'ébourgeonnement ; la première a pour objet la poulle précédente , & le fecond la poulle actuelle. Tous deux étant fort différens doivent auffi être traités différemment.

On demande s'il faut tailler les orangers en les fortant de la ferre , ou après qu'ils ont donné leurs fleurs , ou avant que de les rentrer. Ces trois époques ont leurs partifans. Ceux qui taillent après la fleur

& qui suppriment ou raccourcissent à mesure les poussees irrégulieres, confondent la taille avec l'ébourgeonnement. Quelques-uns laissent aller les arbres à leur gré, & se contentent, pour éviter la difformité, de retrancher les branches mortes & celles qui s'échappent.

Il est des particuliers qui taillent au printemps, & qui ébourgeonnent durant la pousse. Ils traitent les branches fructueuses des orangers comme celles des autres arbres, en alongeant les bois à fleur, & les conservant autant qu'il est possible, sauf à ravalier après la fleur lors de l'ébourgeonnement, celles des branches à fruit qui pourroient faire difformité. Les partisans de cette méthode alleguent en sa faveur le recouvrement plus prompt alors des plaies faites aux arbres, & ils prétendent que leur vigueur, leur santé & leur accroissement en sont des suites. En convenant qu'elle est assujétissante, parce qu'il faut de quinzaine en quinzaine ébourgeonner les orangers, ils assimilent cette sujétion à celle qu'occasionnent nos espaliers, pour lesquels on prend les mêmes soins.

La plupart de nos Jardiniers taillent les orangers immédiatement après la fleur. Cette méthode a ses avantages & ses inconvénients. La taille étant faite à la fin de Juillet, vers le solstice qui est le temps de la grande pousse de ces arbres, la production

du nouveau bois est aisée , & les bourgeons peuvent encore s'aôûter. D'un autre côté , vous les obligez à faire de nouvelles pousses à la place de celles que vous leur ôtez , dans le temps où ils se sont comme épuisés à produire leurs fleurs. Si on ne leur suprimoit pas à la taille une aussi grande quantité de bourgeons , il est certain qu'ils auroient assez de force pour les nourrir , puisqu'ils en reproduisent un nombre équivalent à ceux qu'on leur a ôtés , & que la sève qui passe dans ceux-là eût suffi pour nourrir ceux-ci. Or , je demande pourquoi abattre ce que la plante est forcée de reproduire , parce qu'elle ne peut s'en passer ?

Si au lieu de dépouiller , comme on fait , les orangers de tout leur bois , on les ménageoit davantage , on en tireroit un meilleur parti. Tous les taillent suivant leur goût particulier , sans principes , sans regles. Mais quelles sont ces regles ? En voici un exposé succinct.

Je commence par adopter la méthode de ceux qui taillent leurs arbres au sortir de la serre. Deux sortes de branches s'offrent d'abord ; savoir , des bois de la pousse précédente , & des bourgeons nés durant le séjour des orangers dans la serre : les premiers se sont alongés , ou n'ayant pas eu le temps de se former en entier , sont fluets , ou ont péri durant l'hiver ; la peau des seconds est flasque & trop tendre , & ils ne

résistent point au grand air. Il faut donc les receper, ou les rabattre à un bon œil, & la vraie saison est le printemps. En taillant ou supprimant alors quelques branches de vieux bois, mortes ou mourantes, l'arbre n'en poussera que mieux.

On taille encore toutes celles qui s'emportent, qui excèdent ou qui s'abaissent trop; celles dont l'extrémité est fluette; celles qui ayant poussé doubles ou triples, n'ont pas été éclaircies lors de l'ébourgeonnement, ou qui sont nées postérieurement; on les taille, dis-je, par-tout où se trouvent de bons yeux, & on les arrête dessus. Ces branches, ainsi rapprochées, font éclore par la suite des bourgeons dont on se sert pour renouveler l'arbre. Au lieu que dans les arbres fruitiers, les menues branches, bien nourries, sont conservées pour avoir du fruit; elles sont retranchées pour la plupart dans l'oranger. On leur préfère les branches vigoureuses & bien placées, qui peuvent contribuer à la régularité de sa tête.

Si l'on trouve qu'un oranger a poussé plus d'un côté que d'un autre, ou qu'il paroisse vouloir s'y jeter, on laisse au côté fougueux, qu'on expose au nord, beaucoup de branches & de bourgeons, dussent-ils faire un peu de confusion: au contraire on soulage amplement le côté faible qu'on tourne au midi; par ce moyen

le côté fort étant plus chargé, fait un emploi de sève plus considérable, que si on le tenoit de court.

L'oranger a une sorte d'inclination à pousser des branches languettes, à larges feuilles qui se rabattent horizontalement & tombent sur les inférieures. Beaucoup de branches fortes, dont les feuilles larges & épaisses abondent de suc nourricier, se renversent pareillement sur celles de dessous. On remédiera à ces inconvéniens, en les taillant court & les mettant sur un œil du dehors pour faire éclore des bourgeons montant perpendiculairement.

Une des perfections de l'oranger, outre sa figure ronde & régulière, est d'être également plein par-tout. Il en est où se trouvent des vides causés par la mortalité ou la fracture des branches. Comment réparer ce défaut? Voici ce qu'un Jardinier intelligent ne manque pas de faire. Le vide se rencontre dans le haut de l'arbre, dans son contour ou dans le bas. Si c'est dans le haut, il prend deux petites baguettes qu'il attache en croix, & y amène les branches voisines. On remédie aux vides des contours, en attirant avec des osiers ou des joncs les branches les plus proches vers le côté défectueux. On fait la même chose dans le bas, où l'on force un peu avec un osier fort & jamais de fil d'archal, les gros bois pour les amener, de façon

que les branchages se rapprochent par leur extrémité.

Il arrive encore à l'oranger de produire des branches fortes & bien nourries, qui ne sont pas néanmoins des gourmands. Comme elles dérangent sa belle ordonnance, & que l'arbre est suffisamment garni, il faut les supprimer. Quantité de petits jets ont poussé en Juillet & en Août aux aisselles des branches fortes; on a omis de les ôter lors de l'ébourgeonnement, & plusieurs ont grossi & se sont aoûtés. C'est encore à la taille qu'ils doivent être retranchés.

Les Jardiniers les cassent; pratique vicieuse, dont les suites sont de petites esquilles qui nuisent à l'œil voisin, font difformité, & causent, en se séchant, une sorte de petit chancre. On aura, l'année précédente, laissé des gourmands ou des branches de faux bois à certains endroits garnis de bois fluets: c'est au temps de la taille qu'on coupe ces derniers, & qu'on se retranche sur les premiers: il faut, autant que la régularité des arbres le permet, tailler un peu long ces sortes de bois, & les charger en leur conservant quelques-uns de leurs bourgeons du bas, sauf à les ravalier quand ils auront jeté leur feu. Au reste, nous ne prétendons nullement qu'on leur fasse alors des plaies considérables, soit par le rapprochement, soit par le retranchement de grosses branches: ces opé-

rations n'ont lieu que dans l'automne avant leur rentrée.

Quoique nous conseillons de faire prendre aux orangers cette forme de calotte ou de dôme qui plaît tant , néanmoins nous ne croyons pas qu'il faille lui sacrifier leur santé , ni leur fécondité. Nous dirons volontiers avec un poète :

*Chez eux un beau désordre est un effet de l'Art.*

L'utilité peut s'allier avec une certaine décoration ; nous connoissons beaucoup de Jardiniers dont les arbres , sans être parfaitement symétrisés , ne sont point difformes , & leur rapportent par an des sommes considérables.

## C H A P I T R E I X.

### *De l'Ebourgeonnement des Orangers.*

**L**ES orangers font ordinairement éclore trois ou quatre bourgeons ensemble : c'est le plus droit , le mieux nourri & le mieux placé qu'il faut conserver. On les visitera une fois le mois , & vers le solstice tous les quinze jours. Depuis la fin d'Août jusqu'au temps où l'on les serre , l'ébourgeonnement n'a pas lieu. Quantité d'Orangistes , & la Quintinye entr'autres , s'accordent à



laisser croître la tête de leurs arbres de fix pouces au pourtour pour chaque bourgeon de l'année , ce qui fait un pied de diametre. Mais il s'en faut bien que cette regle soit suivie : si elle l'étoit, on ne les verroit pas presque toujours les mêmes. De plus, si un oranger augmentoit chaque année dans cette proportion , sa tête , au bout de fix ans , auroit une toise de plus dans son diametre , ce qui en feroit trois de tour. Les orangers de Versailles , âgés de plus de cent ans , n'ont pas cent pieds de diametre , qui en feroient trois cents de tour. La cause de leurs progrès peu sensibles , doit être attribuée , ou au défaut de conduite ou aux événemens fâcheux , tels que les vents , la gelée & la grêle , qui obligent de les rapprocher de temps à autre. D'ailleurs si tous les ans ils croissoient d'un pied de diametre , quelle caiffe les contiendrait , & quelle serre pourroit les recevoir ?

Nous avons parlé dans le chapitre précédent de certains bourgeons qui se rabattent sur leurs inférieurs ; voici comment on les ébourgeonne. Ou ils sont nécessaires dans la place qu'ils occupent , ou ils ne le sont point. Dans le premier cas , on les conserve , mais on les empêche de se renverser , en attachant en travers , ou perpendiculairement , une petite baguette aux branches voisines , qui leur sert de tuteur , jusqu'à ce qu'ayant été aqûtés , ils aient pris leur pli.

Dans le second cas, on les supprime entièrement. Il peut arriver qu'il n'y ait qu'une partie de ces bourgeons qui soit utile pour la forme de l'arbre, ou pour remplacer quelque petite pousse voisine; on les raccourcit alors à trois ou quatre yeux en les faisant monter droit, & ces yeux font éclore de bons bourgeons, dont par la suite on fait choix pour garnir l'arbre.

Dans le fort de la pousse des orangers, au commencement de Juillet, sur-tout lorsque les années sont tendres & humides, il paroît une multitude de petits faux-bourgeons maigres, tendres, & d'un vert pâle naissant. Ces branches folles qui poussent fréquemment des aisselles des gourmands, peuvent se couper dès leur naissance avec l'ongle du pouce. Ce qui embarrasse le plus dans les orangers comme dans nos arbres fruitiers, ce sont les gourmands & les demi-gourmands. Il est des moyens sûrs d'en tirer de grands avantages, & d'éviter les maux qu'ils peuvent occasionner. Ils deviennent très-précieux, toutes les fois qu'ils sont placés avantageusement, c'est-à-dire, qu'ils n'ont autour d'eux que des pousses chétives, ce qui les met en état de renouveler cette partie de l'arbre où ils ont pris naissance. Il y a pour lors deux moyens d'en faire usage. Le premier, est de ne pas laisser trop grandir ces gourmands, mais de les arrêter de bonne heure

pour leur faire pousser des drageons capables de garnir la place. On les coupe à cet effet à moitié au-dessus d'un œil, d'où il arrive que plusieurs yeux du bas s'ouvrent & font éclore des bourgeons. On les ravale ensuite sur un d'eux & même sur le dernier. Celui-ci s'allonge & a encore le temps de s'aouïter, & l'année suivante on taille dessus. Le second moyen est de supprimer ce bois frêle quand le gourmand est en état de le suppléer ; ce qui est du ressort de la taille. Je ne dirai rien de plus à ce sujet que j'ai traité ailleurs à l'occasion des arbres fruitiers.

Faire une tête aux orangers, n'est pas l'ouvrage d'une seule taille ni d'un seul ébourgeonnement. Il faut, durant plusieurs années, les dresser, en leur donnant l'effort du côté où ils poussent trop, & les tenant court du côté foible, puis rabattant, lors de la pousse, la partie trop forte, & serrant fort près du haut pour leur procurer une figure ronde & régulière également par-tout. De même leur beauté consiste à être un peu haut montés, & à avoir une taille élégante ; ce qu'ils acquièrent, lorsque d'année en année on élague tantôt une branche, tantôt une autre ou plusieurs. J'ai vu des Orangistes qui, pour avoir plutôt fait, élaguoient tout à la fois leurs arbres, dont ils faisoient par la tige ce qu'on appelle des manches à balais.

## CHAPITRE X.

*Des Fleurs & Fruits des Orangers.*

ON distingue trois sortes de branches sur l'oranger ; celles à bois , celles à fruit , & celles à bois & à fruit tout ensemble ; les unes de vieux bois , & les autres de la pousse de l'année précédente. C'est vers le 11 de Juin que les fleurs des orangers commencent à paroître , puis croissent & arrivent à leur grosseur de jour en jour. Quelques-uns en donnent dans la serre même , & d'autres les y font éclore , en hiver sur-tout, si l'on a pincé en Septembre le bout de quelques menues branches qui ne développeront leurs autres boutons que plus tard. Les fleurs précoces , ordinairement petites & fort maigres , tombent sans parvenir à leur grosseur. Elles indiquent dans les sujets un dérangement de mécanique , d'où je conclus qu'ils doivent être médicamentés , taillés fort court , & déchargés de fleurs.

Les premières qui croissent dans l'ordre de la Nature , sont celles qui prennent naissance sur le vieux bois. On les connoît aisément ; au lieu de pousser une à une ou deux ou trois ensemble , elles sont grou-

pées & entassées. Elles s'entre-poussent & tombent fréquemment ; leur multiplicité les empêche de grossir, & elles nouent rarement. Ceux qui, autour de Paris, font commerce de fleurs pour les bouquets, en tirent un grand profit ; mais les curieux Orangistes les jettent à bas, & prétendent qu'elles épuisent les arbres. Quant aux fleurs des branches de la pousse dernière, elles sont grosses, longues, bien nourries, & plus communément placées aux extrémités que dans le bas. C'est une des raisons qui empêchent beaucoup de gens de tailler les orangers au printemps, après leur sortie de la serre.

Il n'y a point de règle certaine pour la quantité plus ou moins grande de fleurs à laisser sur les orangers. Tout arbre qui n'aura point été épuisé par la soustraction annuelle de son bois, ne peut trop porter de fleurs ; mais à celui qui est fatigué, il ne faut point en laisser. On demande en quelle quantité elles doivent rester sur les arbres pour devenir oranges. Voici mon sentiment, que je soumets au jugement des personnes dégagées de toute prévention. Je ne puis voir sans douleur la quantité prodigieuse de branches qu'on abat tous les ans sur les orangers, dont on fait autant de squelettes, pour leur faire pousser de nouveau bois, qui aura son tour l'année suivante. Cette foule de bourgeons jetés à

bas sont en pure perte pour l'arbre ; on ne peut pas dire qu'ils soient mauvais, ni que ceux qui les remplaceront puissent être meilleurs. En vain me répondra-t-on que c'est pour rapprocher l'oranger, de peur qu'il ne s'emporte & ne s'étende trop. Voici un moyen plus efficace, qui ne violente point ainsi la Nature.

On convient qu'un arbre vigoureux qui ne se porte point à fruit, ne peut faire que des pousses fougueuses, mais que dès qu'il s'y met, il devient sage. Ainsi donc, qu'au lieu de réduire les orangers presque à rien, on leur fasse porter assez amplement de fruit pour consommer la sève, cela ne reviendra-t-il pas au même ? On aura du moins un profit réel. Pourquoi la plupart de nos oranges arrivent-elles rarement à maturité, sont-elles dépourvues de goût, petites, seches & rabougries ? C'est parce qu'elles prennent naissance sur des arbres qu'on altere dans le principe, dont on déränge l'organisation par des coupes réitérées & des encaiffemens meurtriers, en coupant les racines, principe de toute végétation. Toutes ces mutilations enlèvent à l'arbre sa substance, & operent le même effet que des saignées fréquentes faites à un homme jeune & robuste. Lorsque la sève de cet arbre ne se portera plus dans des bourgeons dont on le prive incessamment, que ses racines ne seront plus à l'air, qu'on ne

## LA PRATIQUE

le laissera plus jeûner & pâtre de soif, il poussera sagement, & ses fruits venus dans l'ordre de la Nature, mûriront & auront suffisamment de goût, autant que nos muscats blancs & violets, nos figues, nos melons & nos grenades, quoique leur goût soit inférieur à celui qu'ont ces fruits dans leur pays natal.

C'est à l'âge, à la force, à la santé des arbres, & à diverses circonstances qui décident de leur état, à régler la quantité d'oranges qu'ils peuvent nourrir. Je crois qu'on doit la proportionner à celle du bois que tous les ans on a coutume de leur ôter. Ainsi, par exemple, si je juge que la suppression que je fais annuellement des pousses d'un oranger, peut équivaler à une trentaine d'oranges, je lui en laisse ce nombre; si je vois que c'est trop ou pas assez, je me réforme. Ces fleurs doivent être laissées dans le bas des branches près de leur insertion, & non dans le centre de l'arbre où le fruit seroit trop ombragé, ni à l'extrémité des branches où son poids pourroit occasionner leur fracture, lorsque le vent les agite. L'oranger ayant beaucoup de disposition à jeter ses oranges toutes nouées, il faut lui en laisser nouer plus que moins, sauf à le décharger, si leur nombre est trop grand. On conservera encore les fleurs qui sont plus alongées, qui ont la queue plus grosse, & qui se portent vers le haut.

On cueillera tous les jours la fleur d'orange, lorsqu'elle sera fermée encore, mais près de s'ouvrir, l'après-midi sur les cinq ou six heures, quand le soleil commencera à se passer, jamais durant ni immédiatement après la pluie. On observera de ne point tirer, ni casser, mais avec l'ongle du pouce, de détacher en coupant, & la prenant dans son pédicule. Je ne dis point qu'en transportant l'échelle double on veillera à ne point offenser les branches.

A l'égard des oranges, depuis le temps où elles nouent jusqu'à celui de leur maturité, elles sont ordinairement sur les arbres durant quinze mois. C'est une des raisons pour lesquelles leurs feuilles se conservent plus long-temps, & ne tombent point toutes à la fois; elles ont toujours à travailler pour ces fruits. Leur séjour prouve encore leur ministère & les fonctions qu'elles sont chargées de remplir envers les arbres dont elles préparent & digèrent la sève. La Quintinye prétend que les feuilles des oranges les plus vigoureux sont trois ou quatre ans attachées à la branche, & qu'aux autres elles ne restent pas plus d'un an ou de deux. Lorsqu'on voit les oranges à leur grosseur, vers le temps que j'ai indiqué, on les tire foiblement; si elles quittent, c'est un signe qu'elles sont à leur point de maturité; si elles résistent, on les laisse sur l'arbre.



## CHAPITRE XI.

*Des Maladies des Orangers , & de leur Cure.*

**L**ES maladies les plus ordinaires aux orangers , sont :

- La jaunisse ,
- La brûlure des branches par le bout ,
- Le dépouillement des feuilles ,
- Les fentes & les gerçures dans l'écorce & dans le bois ,
- Les chancres ,
- La rouille des feuilles & de l'écorce ,
- La gale qui rend l'écorce graveleuse ,
- La mortalité des branches.

La *jaunisse*. Je distingue quatre causes principales de cette maladie ; savoir , la trop grande quantité d'eau , soit des pluies , soit des arrosemens ; une soif excessive ; le défaut de nourriture & de bonne terre ; les racines trop écourtées lors des encaissemens , chancies & pourries à force d'avoir été maltraitées ou mangées par les vers & autres animaux dans l'intérieur de la terre. Quand donc les orangers sont jaunes par trop de pluie ou par trop d'arrosemens , il faut leur ôter la terre de dessus , avec grande précaution pour ne point endommager les

racines, & enlever pareillement celle des côtés, mais sans foncer trop. A ces terres noyées, dont les suc ont été délayés, leur en substituer de seches, en observant que si la jaunisse vient de trop d'arrosements, on fera plus réservé à arroser, & que si elle est causée par les pluies, on attendra qu'elles soient passées.

Je ne fais que deux préservatifs contre les grandes pluies. L'un consiste à pencher les petits arbres, ainsi que cela se pratique à l'égard des vases à fleurs lors des vents impétueux, & à les assujettir de façon que leur tête ne touche point à terre. L'autre, est de poser des douves en forme d'auvent, de chaque côté, pour jeter l'eau dehors. Elles se placent au pied de l'oranger, sur les bords de la caisse, en-delà & en-deçà, mettant celle du bord la première qui fasse saillie sur les autres, comme les tuiles & les ardoises.

Lorsque la jaunisse a pour cause la négligence du Jardinier à ne pas arroser les arbres, il faut bien prendre garde de ne les point baigner tout d'un coup, & de ne les point noyer, mais de les mouiller peu-à-peu & à plusieurs fois. Les arrosements ainsi forcés ne tiennent point, & ne peuvent pénétrer l'intérieur de la motte.

Si les orangers pâtiſſent faute de vivres ou par les mauvaises nourritures qui les ont desséchés, on en remplacera les terres usées

ou brûlantes, par du terreau vif de cheval, mêlé avec celui de vache & de bonne terre, & ce, en quelque faifon que ce puiſſe être.

Enfin, la jauniffe eſt auffi occaſionnée par l'encaiffement trop long-temps différé, la ſouſtraction immodérée des bourgeons, la taille vicieuſe, la négligence à ôter, dans le temps, la vermine. Le remede eſt l'encaiffement, tel que nous l'avons preſcrit, & de ne point tailler les arbres durant une année, en ôtant ſeulement de place en place ce qui peut faire difformité. Ils ſe remettront indubitablement, & l'année ſuivante on les taillera modérément.

Indépendamment de ces cauſes de la jauniffe des orangers, il en eſt une particulière, qui n'eſt qu'une ſuite du mauvais traitement qu'ils ont éprouvé; c'eſt le vice des racines altérées, ſoit par les humidités, ſoit par les drogues mal-faiſantes & les mixtions employées pour leur faire de la terre, ſoit enfin à force d'avoir été mutilées lors des encaiffemens. Le remede eſt de les viſiter, & de ſupprimer tout ce qui eſt noir, chanci & pourri. Après une telle opération, dure mais indiſpenſable, on mettra l'arbre à l'ombre pendant quelque temps, & on lui donnera de bons reſtaurans. Au reſte, l'uſage & l'expérience doivent guider pour diſcerner parmi tant de cauſes de la jauniffe, quelle eſt la véritable. De plus,

on ne risque jamais rien de changer la terre de dessus des orangers : si donc on voit qu'après toutes les tentatives qu'on a faites, la jaunisse dure, on peut être persuadé qu'elle a pour cause la chancrification ou la brûlure des racines.

*Brûlure des branches.* Cette maladie, commune à beaucoup d'arbres, consiste en ce que l'extrémité des branches & des bourgeons se sèche & se noircit, comme si elle avoit été rôtie : en la froissant elle tombe en poussière noire. Son principe réside dans la disette de sève, ou dans les mauvaises nourritures : on guérit cette maladie par de bonnes terres mises au pied des arbres, comme je l'ai déjà dit. La brûlure, souvent occasionnée par celle des racines, se traite de la même manière que leur jaunisse.

Le *dépouillement des feuilles* vient des encaissements défectueux, du défaut d'arrosemens requis, & de ce que la serre est restée ouverte quelque temps durant les fortes gelées, ou de ce qu'ayant été mal fermée, la gelée a pénétré les arbres. Il est encore des causes forcées du dépouillement des feuilles des orangers, telles que la grêle, les ouragans destructeurs & autres. On remédie à ce mal par l'emploi des engrais & des restaurans. Comme il se fait, de la part de l'arbre pour la reproduction des feuilles, une grande dépense de sève,

il faut l'aider. De plus, c'est un malade qui ne doit pas se trouver dans la compagnie de ceux qui sont en santé, ni éprouver une trop grande transpiration : on le met donc à l'écart & à l'ombre, comme dans une espèce d'infirmierie, pour se refaire & repousser de nouvelles feuilles, & où il ne reçoive les rayons du soleil que deux ou trois heures par jour.

Il y a une observation à faire par rapport à la grêle & aux ouragans : la première attaque le bois des orangers, y produit des contusions & des meurtrissures ; elle le hache souvent & le brise. Les ouragans, par leur secousse violente, cassent les branches, les écorchent & les froissent en les agitant violemment les unes contre les autres. Si on laisse toutes ces plaies sans les panser, l'arbre n'est plus par la suite qu'un composé de chancres qui le carient. Il faut alors recourir à l'onguent de Saint-Fiacre, comme il a été déjà dit, après avoir coupé toutes les esquilles occasionnées par la rupture.

Les *fentes* & les *gerçures* ont diverses origines. Un oranger est extrêmement vif, la quantité de sève envoyée des racines dans la tige, ne peut y être contenue ; alors son écorce & souvent celle des grosses branches se fend. Dans ces circonstances, un Jardinier intelligent doit d'abord bien charger un tel arbre à la taille & à l'ébourgeonnement,

ensuite prévenir ces fentes par la saignée, & faire usage du topique ordinaire. D'autres fois la peau se leve après des plaies non soignées, ou après un chancre qui aura carié. Le remede est de couper tout l'endroit mort avec la pointe de la serpette, d'aller jusqu'au vif & d'employer ensuite l'onguent de Saint-Fiacre. Les gerçures ne sont que de petites crevasses à la peau ou à la partie ligneuse, entamée par quelque cause que ce puisse être, quand on a coupé de grosses branches sans avoir fait usage de topique, ou même lorsqu'on y a appliqué la cire verte, dont le propre est de les faire gercer. Il est d'autres gerçures naturelles & accidentelles. Les premières sont de petites ouvertures qui surviennent à la peau de la tige ou des branches, quand le suc nourricier la dilate en la poussant intérieurement pour se faire jour; ces gerçures sont à desirer, & il n'y a rien à leur faire. Les secondes proviennent de la gelée qui a affecté quelque partie de l'arbre; alors la première peau se leve & se sépare, se replie & recoquille en différens endroits; on coupe exactement ces especes de petits copeaux saillans.

Les *chancres* sont de certaines taches brunâtres ou noirâtres à la tige & aux branches des orangers dont la peau est morte jusqu'à la partie ligneuse, quoiqu'elle ne soit pas enlevée. La plupart de nos orangistes prennent ces taches livides pour des

- nuances de la peau , & ne sont détrompés que lorsque dégénéral en ulcères corrosifs , elles l'ont cariée & fait lever. Dès qu'on apperçoit ces taches livides , on les sonde jusqu'au vif avec la pointe de la serpette , & on les couvre de notre onguent , préférablement à la cire verte.

La *rouille* n'est qu'une flétrissure des feuilles , accompagnée de taches livides éparfes sur la peau. Sa cause est interne ou externe. La première consiste dans une humeur viciée , provenant de mauvaises nourritures , ou du défaut de nourriture ; elle indique elle-même le remède. La seconde vient du froissement des feuilles ; les ouragans , par exemple , leur font des contusions , la grêle les perce ou les frappe vivement , & un soleil trop ardent les brûle : alors on voit sur les feuilles quantité de ces taches livides & blafardes. Nul remède que dans l'attente des feuilles nouvelles , on choisira aussi un autre emplacement où l'arbre soit à couvert des ouragans & du trop grand soleil.

La *gale*. Cette maladie des orangers , fort commune aux poiriers de beurré & de bergamotte , est , dans un sens , la même que celle des animaux-vivans. Elle provient d'un suc vicié & d'une humeur sèche & corrosive , qui rend la peau de l'arbre & des branches graveleuse & pleine de petites tumeurs. On la guérit en frottant , avec le

dos de la serpette, les endroits galeux qu'on recouvre d'onguent de Saint-Fiacre, & sur-tout en évitant l'emploi des mauvaises drogues dont se servent quantité de Jardiniers, & qui ne sont propres qu'à brûler intérieurement l'arbre & ses racines.

La *mortalité des branches* arrive, soit par défaut de sève, soit par défaut de soins. Elle se guérit, ainsi que la chute des feuilles, par la pratique des contraires. L'encaissement vicieux, l'abatis prodigieux des pousses des orangers, & le mauvais gouvernement, sont les causes d'une infinité de maladies semblables. En altérant l'organisation des arbres, ils les épuisent, & leurs membres meurent l'un après l'autre.

A l'égard des vieux orangers qui depuis long-temps ont été mal gouvernés, on les rétablit en les rapprochant dans le mois de Mars, & en les décaissant : on les égraviolle ensuite, on rafraîchit les racines, on retranche celles qui sont moissies, & on plante les arbres dans des mannequins qu'on met dans une couche de tannée au commencement de Juin. Lorsqu'ils auront fait leur pousse, on les placera avec leurs mannequins dans des caisses dont on remplira le vuide avec de la bonne terre. Ces arbres resteront ensuite trois semaines dans l'orangerie avant que d'être exposés au grand air.



## CHAPITRE XII.

*Des Ennemis des Orangers , & des moyens de les en délivrer & de les en garantir.*

**C**ES ennemis sont de deux sortes , animés & inanimés. Les inanimés sont les gelées , la grêle , les ouragans , les vents coulis hors de la serre & dedans. Les ennemis animés ou vivans sont les pucerons , la punaise , la fourmi , les perce-oreilles , la mouche noire.

Les *gelées*. Les orangers gellent de deux façons , ou dans la serre faute de soins , ou dehors , soit qu'on se soit trop pressé de les sortir , soit qu'on ait négligé de les rentrer dans le temps convenable. Le dépouillement des feuilles en est le premier effet , & la peau se leve ensuite aux parties gelées : on est alors obligé de recourir au dernier remède , qui est de le receper , soit en total , soit en partie. Tout oranger gelé doit être mis à l'infirmerie , & aidé de bons engrais , tant que dure sa convalescence : des branches gourmandes & beaucoup de chiffonnies percent de toutes parts du vieux bois ; si celles-là sont placées avantageusement , on les conservera , sans

quoi on se retranchera sur le bon bois qui peut se trouver ailleurs ; quant à celles-ci , il faut les élaguer & se rejeter sur les meilleures.

On dirige un oranger gelé de maniere à lui former une tête. Mais parce qu'il n'a pas poussé à l'extrémité des bois recepés , & qu'il y a grand nombre de chicots , on le rapproche , en faisant sa coupe l'année suivante aux endroits où il a fait éclore des branches , & on lui donne une figure ronde en taillant les bois suivant leur force. Au mois de Mai on ravale ceux qui ont été plus alongés que les autres , on les ravale , dis-je , sur les pousses inférieures pour les égaler aux autres , en les coupant net & toujours à un œil. Si au contraire on les taille tous de la même longueur , les forts bois taillés très-court , n'ayant que très-peu de bourgeons à nourrir , ne manquent pas de faire des pousses prodigieuses , tandis que les foibles n'en font que de fluettes. Voilà le moyen de parvenir à dresser & à former son arbre.

*La grêle & les ouragans.* Voyez ce qui a été dit plus haut à l'occasion des causes forcées du dépouillement des feuilles.

Les *vents coulis* hors de la serre & dedans. Nous avons parlé de ceux-ci , il nous reste à dire un mot de ceux-là. Il est des expositions , quoiqu'au levant & au midi , où les vents de galerne n'ayant

rien qui les arrête, agitent violemment les orangers. Lors des gelées tardives de la fin de Mai, ils sont pris de côté & brouis, leurs pousses tendres étant alors plus susceptibles de l'impression de ces vents piquans. On peut leur assimiler d'autres vents rabattus & renvoyés par un bâtiment voisin ou un appentis trop proche exposé au nord : ils soufflent par contre-coup les gelées blanches très-nuisibles aux orangers. De telles positions ne leur conviennent nullement.

Les *pucerons*. Sans parler ici de quantité de recettes meurtrieres, telles que l'eau seconde, le poivre, le tabac, le vinaigre, la chaux & autres ingrédiens dont des Charlatans font différentes compositions, je dirai simplement qu'il n'y a qu'un seul remède contre les pucerons ; savoir, de frotter avec de petits linges doux les branches & les feuilles qui en sont attaquées. En vain les Jardiniers se récrient sur la longueur du pansément ; c'est l'unique moyen de se débarrasser de ces insectes destructeurs.

La *punaise* ronge les feuilles & les noircit, ainsi que les branches, avec sa fiente, comme si on y avoit mis du noir de fumée. Cette gale-insecte fort petite & très-difficile à appercevoir, se cache sous la partie inférieure des feuilles, dès qu'il vient de la pluie. C'est moins le désagrément d'avoir des arbres hideux qui doit engager à la

détruire, que le préjudice qui en résulte. Un oranger attaqué par la punaise, maigrir, sa peau se dessèche, il porte peu de fleurs & de fruits, ses feuilles tombent souvent, l'incrustation de la fiente de l'animal bouche ses pores & les ferme aux influences bénignes de l'air; il dépérit quelquefois au point que quantité de ses branches meurent successivement.

Tels sont les principaux effets de la présence de cette gale-insecte sur les orangers; effets dont tous les Jardiniers sont témoins, & qu'en vain ils déplorent chaque jour. Le remède néanmoins est aussi simple que facile, il a lieu, soit que les arbres soient dehors ou dans la serre; le temps le plus propre pour l'employer est après la pluie; & dans le cas où il fait sec, on humecte l'arbre à plusieurs reprises, avec des arrosoirs versés de haut. Ayez deux seaux, l'un plein d'eau & l'autre vide, avec une petite & une grosse éponge: la petite sert à laver les moindres branches, leurs aisselles & les feuilles, tant dessus que dessous: avec la seconde, vous nettoyez, en frottant un peu fort, les grosses branches; & à mesure que vous lavez, vous pressez fortement les éponges dans le seau vide. Vous rapporteriez sur l'arbre les œufs de ces animaux, si vous les exprimiez dans le seau plein d'eau. Lorsque le vide est rempli d'un eau sale & noire, portez-la

au loin. Dans le cas où l'incrustation du noir sur la peau des branches résisteroit au frottement réitéré, vous vous serviriez d'eau de lessive qui, étant corrosive, seroit lavée ensuite avec de l'eau simple. On peut aussi les frotter avec une brosse trempée dans du vinaigre, ou dans de l'eau, après y avoir délayé du fiel de bœuf, ou y avoir fait infuser des herbes odoriférantes.

Je ne fais si je dois parler d'une drogue très-propre à détacher le noir de dessus l'oranger, mais qui demande des précautions infinies, beaucoup de dextérité, & une célérité singulière pour s'en servir sans risque : c'est le savon noir. Dans une pinte d'eau mettre un quarteron de savon noir, le bien délayer avec un bâton, frotter les gros bois avec une brosse à peindre, trempée dans cette eau, puis aussi-tôt qu'ils auront été imbibés, prendre une éponge pleine d'eau commune & les laver.

Loin de se contenter d'une première fois ni même d'une seconde, il faut réitérer cette opération aussi souvent qu'elle est nécessaire pour rendre l'arbre net. On peut être aussi obligé à la continuer durant deux ou trois ans, parce que quelque précaution qu'on prenne, il échappe toujours plusieurs œufs qui éclosent dans la suite. Si la première opération est un peu lon-

gue, les suivantes exigent peu de temps.

Après que dans l'automne & au printemps on a bien nettoyé ses arbres, on trouve en Avril & en Mai des coques d'environ trois lignes sur deux, appliquées sur l'écorce des vieux bois, dans lesquelles est renfermée sous la peau qui les couvre une sorte de bouillie blanchâtre, d'où naissent les punaises quand elle a fermenté par la chaleur. On ne les détruira qu'en les frottant avec des linges souples.

*La fourmi.* On peut consulter ce que j'ai dit des dégâts prétendus qu'on attribue à cet insecte. Je crois que tout Maître sensé s'y rendra. Les Jardiniers qui mettent des fioles & des papiers enduits de miel & de sucre pour attraper les fourmis, ne font que les attirer de plus en plus; de même les viandes cuites ou crues, les ossemens d'éclanches, les salines dont elles sont friandes, ne réussirent jamais. Elles font à leur égard le même effet que le puceron; savoir, de les amorcer au point que pour un millier qui s'y attrape, il en vient plusieurs.

Quelques curieux prétendent empoisonner les fourmis en frottant avec du tartre la tige des orangers à la hauteur de six pouces. D'autres garnissent les bords des caisses de marc de café séché au soleil ou au four. Le plus grand dommage que

ces insectes causent aux orangers , c'est d'entrer dans les caisses par les ouvertures des planches , & sur-tout par celles du fond ; là, elles pratiquent des réduits & mettent les racines à l'air : si les arbres sont petits , il ne faut pas hésiter de les décaïsser & de tremper leur motte dans l'eau. Si leur grandeur ne le permet pas , on parviendra à chasser les fourmis des caisses en fouillant exactement par - tout où il est nécessaire ; on aura soin ensuite de bien boucher les trous avec de bonne terre. Au moyen de terrines pleines d'eau qu'on place sous les pieds des caisses , on ne les appréhende point : elles servent aussi à éloigner d'autres insectes , qui ne manqueroient pas de s'arrêter sur les arbres.

Les *perce - oreilles* sont des animaux nocturnes , qui mangent les feuilles par-dessous , & les découpent en forme de dentelles. J'ai donné un moyen fort simple de les prendre.

Les *mouches*. Il est une sorte de petite mouche brunâtre , qui , par caprice ou par prédilection , s'adonne à certains arbres , & même aux vignes en espalier & en contr'espalier. Elle y abonde tellement , qu'en peu de temps sa fiente noircit le gros bois , les branches , les feuilles & jusqu'aux fruits. Non - seulement l'oranger n'en est point exempt , mais souvent il en devient tout noir. L'unique remède est de

le laver & de l'éponger, comme pour la punaise, avec un peu d'eau de lessive, ou de savon noir, dès qu'on s'apperçoit de la présence de l'animal sur l'oranger,

## CHAPITRE XIII.

*Liste des Orangers que nous cultivons.*

1. *LIMON dulce, medullâ vulgari, folio variegato.* Limon doux à feuilles panachées.

2. *Limon folio angustissimo, fructu variegato.* Limon à feuilles très-étroites, & à fruit panaché.

3. *Limon folio cerasi, seu limonet, cerasi minore folio.* Limon à feuilles de cerisier.

4. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, fructifer.* Limon tranché d'un jaune pâle & à fruit.

5. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, non fructiferens.* Le même ne portant point de fruit.

6. *Limon fructu quercus.* Limon dont le fruit imite le gland.

Ces especes viennent de Hollande & d'Angleterre.

7. Citron de la Chine, à la feuille très-petite, d'un vert blanchâtre, le fruit fort petit, en forme de toupie.

8. Citron aigre à feuilles panachées, le



fruit à l'ordinaire , provenant d'un pepin qui a panaché.

9. Citron d'Italie ; il a le fruit à l'ordinaire , & de belles feuilles d'un vert de pré.

10. Citron de l'Amérique , a la feuille étroite & longue , son fruit est petit & en fuseau.

11. Limon Challi , à feuilles longues & larges , tant soit peu épaisses ; son fruit est long , & son écorce épaisse.

12. Citron *Mellarosa* ; sa feuille a une odeur de rose , son fruit est citron.

Les suivans sont des especes de vrais citronniers , mais on ne les distingue que par la variété du feuillage , plus long , plus large , plus épais ou plus dentelé ; il en est beaucoup qui n'ont eu ni fleurs , ni fruits , les arbres étant trop foibles.

13. Citrons extraordinaires , tant pour la figure de l'arbre que pour le feuillage & le fruit ; savoir , les 14 , 15 , 16 , 17 & 18.

19. Citron Perrette , dont le fruit est en fuseau , la feuille allongée par les deux bouts , & étroite.

20. Autres Citrons extraordinaires ; savoir , les 21 , 22 , 23 & 24.

25. Citron à côtes , ou limon de Calabre ; la feuille est large , longue & pointue , & le fruit en toupie , quoiqu'à côte.

26. Autres extraordinaires encore ; savoir , les 27 , 28 & 29.

30. Citron sauvage.

## D U J A R D I N A G E. 191

31. Autre Citron extraordinaire.
32. Citron de Saint-Cloud ; sa feuille est ronde par le bout , & étroite depuis le pédicule ; le fruit est limon doux.
33. Citron blanc à fleurs doubles ; le fruit est moins long que l'ordinaire , la pousse en est blanche.
34. Citron extraordinaire , dont la feuille est faite comme du chagrin & de figure ovale.
35. Citron extraordinaire , dont les feuilles ressemblent à celles du cedre du Liban , épaisses , longues & arrondies par le bout ; le fruit d'ailleurs est comme les citrons ordinaires.
36. Citron doux d'Espagne ; il a la peau violette , & la feuille d'un beau vert de pré.
37. Citron blanc d'Espagne , a la peau blanche , & son fruit est plus pâle que les autres.
38. Autre Citron particulier & extraordinaire pour les nuances , la figure & les feuilles.
39. Citron Bergamotte , dont le fruit est plus court que celui des citronniers ordinaires ; sa feuille est aussi plus courte.
40. Citron de Nointelle , qui approche beaucoup du citron Perrette , pour sa feuille étroite & longue , ainsi que pour son fruit.
41. Citron de Madere.
42. Citron musqué.
43. Limon chéri.
44. Citron Gayetan.

Les oranges suivantes, qui sont de diverses especes, se connoissent par la feuille de bigarade, à la réserve de leur pédicule aussi court qu'étroit, & par le corps du fruit, qui est très-lisse; ce sont les oranges que l'on crie dans les rues de Paris, & qu'on appelle oranges de Portugal; elles sont au nombre de treize.

45. Orange lisse, aigre-douce; ses feuilles sont comme bigarade, hors le pédicule qui est plus étroit.

46. Orange lisse & douce; le fruit & la feuille ressemblent à l'orange de Portugal.

47. Orange lisse, cornue, de même que celle de Portugal, excepté qu'il y a des excrescences sur le fruit.

48. Orange lisse, sauvage, aigre; on pense que c'est un sauvageon de Portugal.

49. Orange lisse, étoilée ou couronnée.

50. Orange provenant d'une marcotte, ou plutôt d'un pied mis en terre, d'un oranger particulier; elle ressemble fort aux précédentes.

51. Orange dite simplement de Portugal.

52. Orange rouge de Portugal, ainsi appelée à cause de sa couleur; on la nomme orange grenade.

53. Oranger à feuilles de laurier.

54. Oranger à feuilles dorées.

55. Oranger à feuilles panachées & argentées.

56. Oranger de Nointelle, à feuilles longues, quoique son fruit soit Orange de Portugal.

57. Oranger à fleurs doubles.

58. Oranger de Gênes à feuilles de plusieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin à cause de sa beauté.

59. Bigarade ronde.

60. Bigarade cornue; sa fleur a jusqu'à huit pétales, & d'autres fort étroites, qu'on prendroit pour des étamines, si elles contenoient des poussieres.

61. Bigarade sauvage, ou sauvageon de forme presque sphérique.

62. Bigarade violette à fruits violets, dont la pousse & l'œil, ainsi que la fleur, sont violets.

63. *Réga*, ou Orange Suisse; son fruit est tranché de blanc, ainsi que la feuille & le bois.

64. Orange Turque; sa feuille est bordée de blanc, elle est raccourcie en pointe & large par le bout.

65. *Aurantium fructu quercus*. Oranger à fruit semblable à un gland.

66. *Aurantium curassavicum verum*.

67. *Limas minima, curassavica vera*. Lime très-petite.

Ces trois especes sont venues d'Angleterre & de Hollande.

68. Riche dépouille à feuilles rondes frisées.

69. Riche dépouille à feuilles pointues frisées.

70. Riche dépouille à feuilles panachées, argentées & frisées.

Les quatre orangers ci-devant ont les feuilles d'un beau vert, & les plus petites de tous; leur fruit est bon à manger.

71. Orange aigre de la Chine, ou sauvageon; ses pepins sont comme ceux de l'oranger Chinois.

72. Orange douce de la Chine.

73. Orange de la Chine; les feuilles panachées & argentées, le fruit tranché de panaches.

74. Orange de la Chine, aussi à feuilles panachées, dorées; le fruit tranché de jaune. Ces variétés d'oranges de la Chine, ont toujours l'air malade, & leur fruit mûrit rarement.

75. Oranger nain, dont le fruit est gros comme une muscade; ses feuilles sont petites, viennent par paquets, & ses fleurs sont si proches qu'elles couvrent les branches.

76. *Pampelmoes* du Levant, ou *Shaddock*.

77. *Pampelmoes* de l'Amérique, ou *Shaddock*.

78. *Pampelmoes* des Barbades, ou *Shaddock*, qui n'a point d'épines, comme les *Shaddock*. Son fruit, de même que sa feuille, a le pédicule très-large; elle est épaisse & ovale.

79. *Pampelmoes* à feuilles panachées.
80. Hermaphrodite de trois especes.
81. Autre Hermaphrodite de cinq especes.
82. Hermaphrodite de Provence.
83. Hermaphrodite à feuilles panachées.
84. Cédral sans épines.
85. Cédral ordinaire.
86. Cédral *Mellaroza* ; sa feuille sent la rose, son fruit est rouge , ayant le nombril très-court.
87. Cédral du Liban , à feuilles longues , ovales & épaisses ; sa fleur est grosse , son fruit est du cédral & chagriné.
88. *Mellarosa* à fleurs blanches ; son fruit est ovale comme celui de la bigarade jaunâtre.
89. Poncire commun ; sa feuille , aussi épaisse que celle du balotin , est un peu plus longue.
90. Poncire blanc ; le bois , la peau & la fleur sont blancs ; sa feuille est ronde , ainsi que son fruit.
91. Poncire violet ; c'est le plus beau fruit , son bois est court , il ne forme pas une belle tête.
92. Poncire figuré comme le commun ; sa feuille est un peu plus longue.
93. Lime douce , a la feuille d'une belle forme , le fruit d'une peau lisse , couronné par une tête qui avance.
94. Lime aigre , sauvageon de la lime douce.

95. Balotin d'Espagne ; le fruit est rouge & gros , la feuille ronde & épaisse , la fleur violette.

96. Balotin commun ; le fruit plus petit , la feuille comme celui d'Espagne.

97. Bergamotte-orange , dont le fruit est rond & bon à manger.

98. Bergamotte à côte , dont le fruit est aussi à côte , & jaune-pâle quand il est mûr.

99. Bergamotte *mellarosa* , de même que le *mellarosa* , à l'exception qu'il n'a point d'épines.

100. Pommier d'Adam , de Paris ; son fruit est beau , la peau est lisse & la feuille alongée.

101. Bigarade sans pepins ; il est des fruits où il s'en trouve , & d'autres où il n'y en a pas.

102. Orange lisse sauvage , dont le fruit est doux & le bois garni d'épines.

103. Orange jumelle , espece d'hermaphrodite , dont les feuilles varient.

104. Limon de Portugal , ou citron-orange ; bon fruit , plus arrondi que le citron.

105. Orange lisse , sans pepins , dont le fruit est bon ; dans d'autres il y a des pepins.

106. Cedron , petit citron qui a la feuille de cedre.

107. Cedre imitant le cedron , mais la feuille est un peu plus longue.

108. *Aurantium angustifolium*, *salix dictum*. Oranger à feuilles étroites, comme celles du saule.

109. *Aurantium eodem folio & fructu variegato*, *medullâ dulci*. Le même doux.

110. *Aurantium folio acuto*, *crispo*, *fructu magno*, *maturè viridi*. Oranger à feuilles pointues & épaisses; son fruit est gros & hâtif.

111. *Aurantium flore rubro*. Oranger à fleurs rouges.

112. *Aurantium fructu limonis*. Oranger à fruit semblable au limon.

113. *Aurantium à costa*. Oranger dont le fruit est à côtes.

114. *Aurantium sylvestre*, *folio fructu elegantissimè variegato*. Oranger sauvageon, dont la feuille & le fruit sont très-bien panachés.

115. *Citream vulgare*, *vulgo Cedro Indicus odorantissimus*. Citron commun, nommé *Cedron Indien*.

116. *Limon flore pleno*. Limon à fleurs pleines; il fleurit souvent double, mais toutes ses fleurs ne le sont pas toujours.

117. *Limon fructu cucurbitæ*. Limon à fruit imitant la citrouille.

118. *Limon fructu maximo*, *Cedro grandissimo bonoloto*. Limon dont le fruit est très-gros.

119. Limon Saint-Dominique.

120. Limon *S. Bardonicis Ferrara*.



121. *Limon folio longissimo. Vanzanten.*  
Limon à feuilles très-longues.

122. *Limon longo folio, crispo.* Limon à feuilles longues & épaisses.

123. *Limon racemosa.* Limon dont le fruit est en forme de grappe de raisin.

124. *Limon striata, vel incannellata.*  
Limon cannelé.

125. *Limon spadafora Hispania, vel peretto Cedrato.* Limon d'Espagne à épines.

126. *Limon seu limonet ex hortu Domini.*

127. *Limon, seu limonet, foliis undulatis.* Limon à feuilles onduées.

128. *Limon fructu oblongo.* Limonet de marais.

Le fleur Lapipe, Jardinier du Palais-Royal à Paris, de qui nous tenons la présente liste, observe que quelques petits citronniers ont rapporté des fruits assez variés, mais que ces especes, trop délicates, n'ont pas long-temps vécu. Il préfère, pour le coup d'œil & la beauté des fruits, nos anciennes especes; savoir,

Le poncire violet : sa fleur est grosse & violette, par bouquets, le dedans est blanc; il a quatre ou cinq pétales à chacune de ses fleurs. Son fruit alongé en forme de toupie, n'est bon qu'à confire; son bois est court, sa feuille ovale, arrondie & épaisse; la pousse est violette.

Le Cédrat de Florence donne un fruit très-gros; sa fleur & sa pousse sont violettes;

il y a quatre pétales à la fleur garnie d'un pistil ; ses étamines sont comme celles de tous les autres citrons : il demande à être bien exposé, afin que son fruit, bon à confire, mûrisse & grossisse.

Le Balotin a la feuille d'une belle forme , large & alongée ; il se distingue parmi tous les citronniers , par le bourrelet qui se forme à la greffe, de même que par ses poussieres.

Le Pommier d'Adam , de Paris , qui est une bonne bigarade, a la feuille un peu plus longue ; le fruit est très-fort, & garni d'e crescences rondes qui sortent à droite & à gauche , & la fleur est très-belle par l'épateur de ses pétales.

La Bigarade à fleurs doubles porte un fruit à côtes & par tranches, marquées par enfoncemens.

Le Cedre du Liban forme un beau fruit approchant du Poncire ; sa feuille est longue & épaisse , & sa fleur violette , grosse & blanche en même temps , quand elle est ouverte , comme tous les autres citronniers.

Le Limon de Calabre , ou gros Limon , donne un très-gros fruit , mais il charge peu , & n'est bon qu'à confire ; il se distingue par une feuille très-large & épaisse en pointe.

Les Orangers de Portugal , que nous nommons *Portugais* , sont différens de la

bigarade par le pédicule de la feuille , qui est court & étroit , la bigarade l'ayant en forme de cœur ; son fruit a l'écorce fine & les fibres de la peau très-déliées ; elle est excellente à manger. C'est l'orange appelée de *Portugal* , que l'on crie dans les rues , & que quelques Fruitiens nomment orange de *Malte*. Il n'en est point qui ait aussi bon goût.

Mais les meilleures Oranges sont les hermaphrodites à côtes ; de cinq especes toutes variées : les feuilles des arbres qui les portent, sont d'un côté festonnées jusqu'à l'arête du milieu , leur fleur est violette. C'est de cette especes que sont sorties quantité d'autres. Quand l'arbre pousse vivement , il arrive , si l'on n'y prend garde , qu'il s'emporte sur une même especes , & que l'hermaphrodite périt.

Le *Pampelmoës* , ou *Populeum* , porte la plus belle fleur de tous par sa forme de grappe , par l'épaisseur de ses pétales , & par son fruit , qui est aussi plus gros. Son écorce est lisse & les fibres en sont très-fines. On le distingue par le pédicule de la feuille , qui est quelquefois aussi large que la feuille même , toujours chiffonnée & comme crispée.

Le *Shaddock* est un sauvageon du *Populeum* ; il a des épines , & l'autre n'en a pas. Les Habitans de l'Amérique ont donné à cette especes d'orange le nom du

Capitaine Anglois qui l'a apportée des Indes Orientales.

La lime douce est un fort bon fruit. Ses feuilles sont toujours un peu jaunâtres, quoique l'arbre se porte bien. Elle est très-bonne à faire la limonade, ainsi que les autres citrons.

Le riche dépouille a la feuille ronde & frisée ; il est petit & souvent dégarni ; rarement lui voit-on une belle tête quand il est un peu fort ; ses fruits viennent par bouquets, & sont bons à manger.





# TRAITÉ DES CHOUX-FLEURS.

**T**OUTES les terres ne sont pas propres aux choux-fleurs. Le moyen d'en avoir en quelqu'endroit que ce puisse être, consiste à n'en jamais semer ni planter que dans une terre factice ; c'est-à-dire , d'employer dans les terrains humides & pesans le terreau vif de cheval ; celui de vache dans ceux qui sont légers , secs & sablonneux , & d'en remplir les trous où doivent être plantés les choux-fleurs.

On en distingue de trois sortes : le tendre ou le printanier , le dur & le demi-dur. Le premier , qui ne diffère du dur que par sa tige plus déliée ; se sème sur couche à la fin de Janvier , pour être replanté en Mars & mangé en Mai. Quinze jours après on sème le chou-fleur demi-dur , qui se trouve bon

## LA PRATIQUE DU JARDINAGE. 203

entre les deux autres especes. Le dur est le plus estimé. On est dans l'usage de le semer sur couche à la Saint-Remi, & de le repiquer sous cloche le long d'un mur à une bonne exposition, où il reste jusqu'à la fin de Février. On le repique alors sous cloche, & à la mi-Avril on le met en pleine terre.

La culture des choux-fleurs destinés pour l'automne & l'hiver est plus simple. On en sème la graine au mois de Mai, le long d'un mur exposé au nord & au couchant, & on y laisse fortifier le plant sans autre soin que de le mouiller & de le sarcler jusqu'à ce qu'il soit en état d'être replanté en place. On le mouille amplement en Juillet & en Août, & il est bon depuis Octobre jusqu'en Décembre.

On peut avoir des choux-fleurs au moins durant neuf mois de l'année, en les semant de quinzaine en quinzaine sur couche & en pleine terre; sur couche, depuis la fin de Janvier jusque vers la mi-Avril, ou le commencement de Mai; & en pleine terre, depuis la mi-Avril jusqu'à la fin d'Août, ceux-ci pour passer l'hiver, afin d'être bons au printemps suivant. Par le moyen des cloches & des chassiss, on les avance bien plus qu'en pleine terre.

Quand on n'a ni chassiss ni serre chaude, on garantit les choux-fleurs des gelées, en les semant sur du terreau vif dans des caisses de bois de chêne d'environ trois pieds

## 204 L A P R A T I Q U E

de longueur sur deux de large, & un demi-pied de profondeur. Elles doivent avoir une main de fer à chaque bout pour en faciliter le transport, ou des crampons doubles comme ceux des chaises à porteurs, dans lesquels on passe deux bâtons. Ces caisses portatives restent dehors tant qu'il ne gele point, ou que les pluies ne sont pas trop longues. On les place près de la serre à l'exposition du midi, & on les rentre tous les soirs jusqu'au commencement de Mars. On met alors les choux-fleurs en pleine terre au pied d'un mur situé au midi, à deux pieds au moins de distance d'un arbre à un autre, & on est sûr d'en avoir à la fin de Mai & durant les mois de Juin & de Juillet.

A l'égard de ceux qui n'ont point de serre, ils semeront en Août & Septembre, puis en Mars, des choux-fleurs tous les quinze jours en petite quantité & fort clair, sur une couche sourde d'un pied de profondeur sur quatre de large & exposée au midi. La terre sortant de la fouille de cette couche, servira à lui former un ados par derrière. On attendra pour semer & planter que le fumier dont on aura rempli la fouille, ait jeté son grand feu, & on le foulera plusieurs fois, en le plaçant par lit pour former la couche, qui conservera plus long-temps sa chaleur & s'affaîssera beaucoup moins. Sur cette couche on semera à la fin de

Septembre & au commencement d'Octobre des choux-fleurs qui y passeront l'hiver, & pourront être repiqués au pied d'une muraille au midi.

Pour préserver du froid la couche & le plant qui est au pied des murs, on fera un bâti tout autour avec des piquets & des gaulettes, tant en travers qu'en long, sur lequel on étendra des paillassons avec beaucoup de menues litières. Cette couche doit être plus haute par derrière que sur le devant, afin d'avoir plus directement les rayons du soleil, & de faciliter l'écoulement des eaux; on la réchauffera aussi dans le temps en la plombant.

Si l'on veut avoir des choux-fleurs qui succèdent à ceux-ci, on fera des couches nouvelles au commencement de Mars sous chassis ou sous cloches, & les choux-fleurs de la grande espèce semés alors, seront bons à mettre en pleine terre vers la mi-Avril, & donneront dans les premiers jours de Juillet : ceux qui pousseront plus lentement, seront pour Août & Septembre.

Soit qu'on sème les choux-fleurs sur couche, soit qu'on les mette en pleine terre, on observera qu'ils soient à trois pouces de distance ou environ les uns des autres. Cette pratique, opposée à l'usage général de semer dru, doit être appliquée à toutes les semences d'arbres, d'arbrustes, de fleurs & de plantes potageres. Elle est fondée sur l'avortement.



des plants, leur peu de progrès, leur état languissant long-temps après qu'ils ont été levés & transplantés, & dans la suite leur formation presque toujours imparfaite. Faut-il d'espace pour s'étendre des côtés, ils s'étiolent, leurs racines entrelacées se dérobent la nourriture, & ils ne peuvent avoir qu'une mauvaise constitution, quand, par disette de substance, ils sont déjà épuisés, même en naissant. Enfin, ces plants qui se touchent, sont privés des bienfaits de l'air, blanchissent en dedans & s'attendrissent; leurs premières feuilles, qui sont leurs meres-nourrices dans leur enfance, s'allongent comme en langues de chat, se rouillent, se pourrissent ou se sechent. Telle est une des raisons pour lesquelles quantité de choux-fleurs montent ou ne font que des pommes chétives. Comparez ceux dont les graines ont été semées fort clair avec ceux-là, & vous verrez quelle est leur différence pour la force, la grandeur des feuilles & la grosseur de la tige.

Lorsqu'ils sont assez forts pour être transplantés, on les place dans des trous d'un pied de profondeur & de largeur, faits en échiquier, à trois pieds de distance les uns des autres, & on les remplit de terreau convenable à la qualité du terrain, deux pouces plus haut que la terre voisine.

Les choux-fleurs plantés en pleine terre, réussissent aussi-bien que ceux sur couche

ou dans des trous remplis de terreau , pourvu que la terre ait été bien préparée par divers labours qui aient suffisamment brisé & pulvérisé les mottes , & que dans les sécheresses on arrose fréquemment , soit pour faire lever la semence , soit pour empêcher que le chou-fleur ne monte.

Sur couche il se conduit de même qu'en pleine terre ; on l'arrose souvent , & on le laboure tous les quinze jours à un pouce de profondeur , avec les doigts seulement pour le rechauffer , en soulevant la terre , afin que les influences de l'air & le soleil pénètrent jusque dans son intérieur. Le propre du chou-fleur , ainsi que de presque toutes les plantes qu'on sème , est de s'élancer hors de terre , de s'étioier & d'avoir ordinairement les racines presque à l'air ; d'où il arrive que les jeunes plants rechignent.

Toutes les fois qu'on sème ou qu'on plante , on laboure auparavant ; la terre alors s'affaisse d'un pouce par pied : les gros plants qui ont des racines fortes & longues , sont emportés vers le bas & entraînés avec elle. Les petits , placés à sa superficie , ont des racines filandreuses qui restent toujours sur terre. Le terreau des couches étant plus sujet à cet affaissement , tant à cause qu'il est meuble , que par rapport au fumier qu'il couvre & qui se plombe davantage , tous les plants qui sont dessus ont besoin d'être rechauffés. Ceux de chou-fleur qui ne l'ont

point été, sont bientôt pris du hâlé, & avortent ou montent le plus souvent, parce que leurs racines ont été trop vivement frappées du soleil, qui a resserré leurs pores & leurs fibres, & étreci par conséquent les passages de la seve.

On n'arrachera point le plant de chou-fleur, ni celui des autres légumes, mais on le levera en soulevant le terreau avec les doigts, & les fourrant adroitement plus bas que les racines, on les aura de toute leur longueur. Dans le cas de sécheresse, on le mouilleroit quelques heures auparavant ou la veille au soir. Il est impossible qu'en arrachant suivant la coutume, le plus grand nombre des filets déliés des racines ne restent en terre. Quoique le Jardinier ne comprenne pas le préjudice qu'une telle soustraction fait à la plante, il n'en est pas moins réel. Je me suis plusieurs fois expliqué à ce sujet, & j'y renvoie pour éviter les répétitions.

Le plant de chou-fleur étant levé après la pluie, lorsqu'il a six ou sept feuilles, & que sa tige est de la grosseur au moins d'un brin de paille, on fait avec le gros plantoir un trou suffisamment profond, afin que ses racines ne soient point rebroussées, & que le pivot puisse être enfoncé, & on le plante vers le coucher du soleil, si ce n'est qu'il ait plu abondamment, ou qu'on ait une certitude qu'il pleuvra. On choisit le soir,

afin que l'arrosement tienne , & que la plante souffre moins de la flétrissure inéparable de la replantation.

Les précautions qui doivent l'accompagner consistent , 1.<sup>o</sup> A planter le chou-fleur jusqu'au collet, autrement dit le nodus, qui est immédiatement au-dessous des premières feuilles. 2.<sup>o</sup> A examiner s'il n'est point borgne , c'est-à-dire, si à l'extrémité de la tige il y a un œil ou un bouton : si n'y a pas de pomme à espérer sur tous ceux à qui cet œil manque. 3.<sup>o</sup> Il en est de même, si la feuille servant de mere-nourrice à l'œil pour former la pomme, se trouvoit cassée ou arrachée ; c'est parce qu'on ne fait pas cette observation, qu'il y a tant d'avortons. 4.<sup>o</sup> Visiter chaque plant de chou-fleur, afin de voir si le tronc ou les racines ne sont point viciés, pour avoir été rongés par les vers blancs, ou par d'autres animaux, tels que les limaces. 5.<sup>o</sup> Pratiquer à leur pied un bassin de la largeur d'un chapeau sur deux pouces de profondeur, un peu en pente. 6.<sup>o</sup> Enfoncer par conséquent son plant pour que le collet se trouve à fleur du fond de ce bassin. 7.<sup>o</sup> Arroser le chou-fleur de deux jours l'un, durant les longues sécheresses, après que le grand soleil sera passé, excepté lorsqu'il a plu abondamment.

Trois sortes d'insectes entr'autres attaquent le chou-fleur, & lui font la guerre au dehors: savoir, les pucerons, les ~~liserons~~

& les chenilles, & dans terre les vers blancs, les limaces & les courtilieres. Les insectes du dehors rongent les feuilles & le font avorter : dans terre, les vers blancs & autres piquent les racines & le tronc.

Les pucerons n'attaquent ce légume que quand il est petit & tendre. Alors il faut prendre un linge fort doux, & effuyer le dessus & le dessous de chaque feuille, ainsi que leurs queues & la tige : il peut avoir quatre, cinq ou six feuilles, & par conséquent ce n'est point un travail long & pénible.

Il en est de même de la lisette : c'est une espèce de hanneton volant de la grosseur d'une puce, & qui s'attroupe comme le puceron, avec cette différence, que celui-ci est un animal tranquille, qui reste où il s'attache, & que celle-là va & vient. La lisette n'attaque guère le chou-fleur, que lors de la sécheresse ; & comme elle craint l'eau, il n'y a pas de moyen plus sûr pour s'en débarrasser, que de le mouiller cinq ou six fois le jour superficiellement ; quelques Jardiniers, après avoir arrosé, jettent de la cendre sur le plant de chou-fleur. Je n'en approuve point l'usage, elle est corrosive, & forme une incrustation sur la feuille, contraire à l'admission des rosées de la nuit & des influences du ciel. Je préférerois la miette de terre, dont l'effet seroit le même contre l'animal, & qui du moins porte avec elle

des fucs qui dédommagent en quelque sorte de la privation des bienfaits de l'air.

A l'égard des chenilles, il n'y a qu'un seul moyen de les détruire ; savoir, d'aller tous les matins, lors de la rosée, les prendre & les écraser.

Trois sortes d'animaux font périr le chou-fleur dans l'intérieur de la terre ; savoir, les vers blancs, les limaces & les courtilieres. L'unique expédient pour l'en garantir, est de les épier & de les tuer. On voit un pied de chou-fleur dont les feuilles penchent & pâlissent, on le fouille à deux ou trois pouces, & on y trouve l'animal occupé à en ronger la racine ou le tronc. La limace est un limaçon sans coquille, qui rampe sur la superficie de la terre, & qui se tapit durant le jour, parce qu'elle redoute le soleil & le grand air ; on la cherche tout au tour du chou-fleur & on la prend. Quant à la courtiliere, comme elle est fort subtile, il faut l'épier. Elle se coule entre deux terres, & forme par-tout où elle passe une petite éminence. Cet animal est long comme une grosse sauterelle, mais il est moins élancé.

Malgré tant d'ennemis, il est aisé d'avoir du plant de chou-fleur, si on en sème une petite pincée à la fois & fort clair, en divers cantons, à diverses expositions sur terre & sur couche, & en différens temps. On le labourera tous les quinze jours, mais superficiellement, & sans défaire le bassin dont

j'ai parlé, en observant de ne point endommager la texture des feuilles, cribles en dernier ressort & tamis de la seve, comme je l'ai dit plusieurs fois.

Lorsqu'on plantera en place les choux-fleurs, on formera les planches de quatre pieds de large, avec deux sentiers aux côtés : on mettra dans chacune trois rangées seulement de plants disposés en échiquier ; & afin que le terrain ne soit pas oisif, on placera dans les entre-deux, des rangs de laitues, de chicorées & autres plantes potageres, ne faisant ni trop de racines, ni trop d'ombrage. Elles n'effrument point la terre, sont suffisamment écartées du pied des choux-fleurs, & avant que ceux-ci leur nuisent, elles peuvent mûrir & être cueillies.

Les choux-fleurs sont venus, il est temps de les faire blanchir. On attend pour cet effet que la pomme commence à se former, & dès qu'on la voit grosse comme le poing, ou comme une pomme de rambourg, on casse la grosse côte des feuilles, & on les replie les unes sur les autres, pour lui former une couverture & l'empêcher de monter en graine, ou bien on lie avec de la paille les extrémités des feuilles en un paquet, & au bout de douze ou quinze jours la portime est suffisamment blanche ; on coupe pour lors le chou-fleur par le pied.

Si on veut l'épargner & ne couper que

les têtes , il repoussera de petits rejets qu'on donne pour des brocoli , espece excellente cultivée en Angleterre & en Italie.

Insensiblement nous sommes arrivés au temps où les choux-fleurs de l'arrière-saison donnent abondamment , mais il en est une grande quantité qui poussent fortement en feuilles & qui n'ont que des pommes commencées. Voici la façon de les conserver. A la fin d'Octobre , ou même plus tard , quand la gelée à glace n'est point à craindre , on leve sur le midi tous ces pieds de choux-fleurs médiocrement avancés , avec le peu de motte qu'ils peuvent avoir , on les plante dans une serre ou dans tel autre endroit à l'abri de la grande gelée , & on les enterre dans le terreau le plus près des uns des autres qu'il est possible , liés avec de la paille à l'extrémité de leurs feuilles , & à mesure qu'ils mûrissent on en fait emploi ; on a soin aussi de leur donner de l'air pendant qu'il ne gele point. Quand le tout est conduit par un Jardinier entendu & vigilant , les choux-fleurs ne manquent point jusqu'à ce que les printanières soient venus. C'est ainsi qu'en Angleterre & en Hollande , de même que dans les pays froids , les curieux en ont en tout temps , tandis qu'avec les avantages du climat , nous en manquons même durant la belle saison ,

Ce n'est que depuis un certain nombre



d'années que nous recueillons la graine de ce légume : on prétend qu'elle ne vaut rien , & on en fait venir d'Espagne , d'Italie & de Touraine. Pour en avoir d'excellente dans nos climats , il faut conserver une certaine quantité de pieds de choux-fleurs ; parmi ceux qui ont pommé les premiers aux mois d'Avril & de Mai , & les laisser monter en graine en place. Si dans la serre on a pu en garder quelques pieds jusqu'en Mars , que la pomme soit formée ou non , on les mettra en pleine terre , en les couvrant durant le jour seulement , jusqu'à ce qu'ils aient repris , & les arrosant , on est sûr d'avoir amplement de la graine de bonne heure , & bien aotée. Lorsqu'on voit les coffes jaunir , commencer à sécher , & les feuilles cesser d'être vertes , on tire la plante de terre , sans secouer celle qui est au pied , de peur de faire sortir la graine de sa coffe , & on met chaque pied debout contre un mur , à l'exposition du midi ; & quand elle est suffisamment sèche , on la recueille comme les autres graines , & on la garde aussi long-temps. Il est certain que plus une graine est fraîche & récente , plus elle a de baume intérieur , d'huile & d'onctueux qui sert à la faire germer ; ses qualités sont d'être d'un rouge foncé , pleine & sans rides.

Je conseille , d'après mes expériences ; de semer les choux-fleurs dans de petits pots

à basilic , qu'on remplit de terre factice : on fait un trou d'un pouce dans le milieu , on y met deux graines de choux - fleurs & on les place tous à un espalier au levant ou au midi , en pleine terre. Ces pots y restent jusqu'à ce que les choux-fleurs aient quatre ou cinq feuilles ; alors on les leve , on les dépotte , & on les plante au cordeau , dans les trous qui leur sont destinés.





# TRAITÉ DES CARDONS *D'ESPAGNE.*

**L**ES cardons d'Espagne viennent beaucoup plus facilement que les choux-fleurs, dont ils diffèrent peu, quant aux soins qu'ils exigent. Les premiers qui se mangent en Mai, se sement sur couche en Janvier, & sont repiqués sur une autre, où ils restent jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être replantés sur une couche fourde, où chaque pied est éloigné de trente-six pouces l'un de l'autre. Parvenu à son point de grosseur, on le lie & on l'empaille; trois semaines après on le coupe. La seconde semence de ce légume se fait dès les premiers jours d'Avril, pour l'automne & l'hiver, non dans les trous mêmes, ni sur couche, mais dans de petits pots de terre, comme je viens de le dire, en parlant des choux-fleurs,

choux-fleurs ; on les place dans une couche chaude , dont le grand feu sera passé , & on les y laisse jusqu'à ce que chaque cardon ait poussé des feuilles de six pouces de long. Vers la mi-Avril ou au commencement de Mai , après une pluie considérable , on tire de la couche tous ces petits pots , & on les plante à l'endroit qui leur est destiné , avec les précautions indiquées pour le chou-fleur.

On m'objectera sans doute que l'usage de semer les cardons en pleine terre est beaucoup plus simple. Je réponds : 1.<sup>o</sup> Qu'en pleine terre on ne peut les semer que tard , parce que la graine pourriroit , ou ne levéroit pas si la terre n'étoit pas suffisamment échauffée. 2.<sup>o</sup> Que dès qu'ils commencent à pousser , s'il survient quelque gelée tardive , ils sont tout d'un coup pris. 3.<sup>o</sup> Que semés d'heure , comme on dit , ils sont fort sujets à monter ou à être attaqués par les lisettes , les pucerons , les limaces & les vers blancs , au lieu qu'étant mis en terre , lorsqu'ils sont plus avancés , ils ont plus de force pour résister à ces ennemis. 4.<sup>o</sup> Que dans les grandes sécheresses ils sont brûlés en sortant de terre , quelque arrosement qu'on leur prodigue.

Beaucoup de Jardiniers ont coutume de mettre deux graines à la fois en terre , & lorsque les cardons sont un peu grands , d'en lever un dans chaque trou qu'ils dé-

fendent de l'impression de l'air & du hâle, ce qui n'empêche pas qu'il ne soit longtemps à reprendre ; il est vrai qu'ils lui coupent le pivot, ce qu'on ne doit jamais faire à aucune plante. Le cardon même, sans avoir éprouvé de retranchement, reprend difficilement, lorsqu'il est planté à nu ; comme il est fort tendre, mollasse, creux en dedans, & qu'il a des fibres fort lâches & fort spacieuses remplies d'eau, l'air le flétrit & le fane, dès qu'on le transplante.

Ceux qui n'ont pas la commodité des couches pour y placer des cardons en pots, peuvent y suppléer en les enterrant à l'exposition du midi où ils réussissent très-bien. Leurs trous doivent être espacés plus que ceux des choux-fleurs ; la distance est de quatre pieds en échiquier à cause de l'étendue des feuilles, & par conséquent les planches en auront six. Les Jardiniers qui ne les espacent qu'à deux, ne font pas attention que les feuilles seront engagées au moins d'un pied les unes dans les autres, & se feront ombrage. Si l'on dit qu'à cette distance le cardon occupe trop de terrain, je répondrai que les Maîtres qui n'ont que de petits jardins, peuvent renoncer à la culture de ce légume, & que ceux qui n'en ont que de médiocres doivent en élever peu.

Quand les cardons ont leurs feuilles

dans toute leur grandeur, on est dispensé de les biner, de les labourer & de les sarcler, mais non de les arroser dans les sécheresses. Il faut alors jeter de l'eau au pied de chaque cardon, plutôt que de la verser de haut sur ses feuilles, qui, chargées du poids de ce liquide, sont forcées de s'abaisser les unes sur les autres. Les pluies, dit-on, les affaissent bien davantage, sur-tout quand elles sont orageuses: j'en conviens, mais c'est un mal inévitable. Jusqu'à ce que ces feuilles soient dans toute leur croissance, on a dû les ménager extrêmement en binant les cardons; alors ils n'ont plus besoin d'être sarclés; leur ombrage est tel qu'il étouffe les mauvaises herbes.

Les feuilles de ce légume étant longues & larges, garnies de côtes fort épaisses, rampent, en s'allongeant, vers la terre, & se cassent aisément quand on veut les relever. On convient que ces premières feuilles inférieures sont mises à l'écart, lorsqu'on fait usage du cardon; néanmoins étant cassées, elles se fanent & se pourrissent quand il est empaillé; la pourriture gagne insensiblement jusqu'au cœur, & voilà pourquoi tant de cardons périssent. Pour éviter cet inconvénient, mettez d'abord un premier lien de paille à un pied du bas du cardon que vous voulez faire blanchir, un second lien au bout de cinq ou

six jours , puis un troisieme & un quatrieme , ce qui se pratique en Octobre. Deux hommes relevent alors les feuilles les unes après les autres , chacun de leur côté , puis passent leur lien par derriere qu'ils serrent médiocrement. Sans cette précaution , le cardon qui , quoique lié , ne laisse pas de grossir , fait effort contre la ligature & souvent la rompt ; si elle résiste , il pourrit. Les cardons de Tours sont plus difficiles à lier que ceux d'Espagne , à cause de leurs piquans : on n'y touche qu'avec des bas , des culottes & des gants de peau. On observera de plus de laisser ouverte la tête des cardons , & de ne mettre son lien qu'à sept ou huit pouces plus bas que l'extrémité des feuilles ; cela s'appelle un soupiral ou une ventouse , qui sert à faciliter la respiration de la plante , & de passage aux eaux des pluies dont le séjour occasionneroit sa pourriture. Par la même raison j'ai recommandé de ne point serrer trop fortement les cardons.

Pour en voir de hâtifs à la fin de Juin , vous les sèmerez en Mars , & les replanterez en les couvrant de cloches posées sur des hausses , qu'on ôtera lors des vents impétueux. Vous les pousserez fortement à l'eau qui les empêchera de monter.

Cette plante est sujette à peu de maladies , qu'une légère attention prévient & guérit aisément. Les plus ordinaires sont la

rouille des feuilles & l'avortement. Celle-là vient communément de la gelée quand on a semé ce légume de bonne heure : & lorsqu'il est mis encore foible en pleine terre , le grand hâle ou le soleil trop ardent , une longue sécheresse dans laquelle il a pâti , des arrosemens faits en plein-midi , ou avec des eaux mal-saines , bourbeuses & puantes , occasionnent la rouille de ses feuilles , & pour lors il ne profite guere. L'avortement a pour cause le mauvais fonds de la terre , les semences qui n'ont pas été bien aotées , les gelées fortes , un terrain trop froid. Dans ce dernier cas , on ne semera , ni ne plantera tout au plutôt que vers la fin d'Avril , quand la terre sera bien échauffée.

Les ennemis des cardons sont sur terre , ou cachés dans son intérieur. Lorsque ceux-ci ne sont que naître , ils ont à redouter au dehors les pucerons & les lisettes ; quand ils sont plus avancés , les limaces & les vers blancs en font un grand dégât. Souvent des fourmis rougeâtres rongent leurs racines , ainsi que celles des artichauts. Enfin , il est une petite mouche noire qui les attaque au dehors , & dont la fiente noircit totalement les feuilles. J'ai parlé dans le Traité des choux-fleurs de ces différens fléaux , & j'ai donné le moyen de les faire cesser.

Les cardons liés & empaillés sont trois



semaines ou un mois à blanchir , mais ils peuvent , quoique blancs , se garder beaucoup plus long-temps sans pourrir. Néanmoins par rapport aux longues humidités , on n'en lie d'abord que proportionnellement à la consommation qu'on peut en faire , & on ne les empaille tous qu'à la fin d'Octobre , avant que la gelée les frappe. Si on en prévoit une forte , on les enleve pour les mettre dans la serre ; avant ce temps ils auront été butés.

Le moyen de les conserver durant l'hiver , est de les placer dans la serre tout liés & empaillés , ou bien liés seulement ; ils sont moins sujets à pourrir & à geler ; on les levera en motte. Au lieu de les jeter brusquement sur terre , ou de les entasser avec effort , soit dans la hotte , soit dans la brouette , de les ménager peu en les déchargeant , & en les plaçant dans la serre , on usera de précaution afin de ne les point froisser. La serre sera garnie d'un pied d'épais de terreau pour les y recevoir plantés les uns près des autres , avec toutes leurs racines. Comme ils poussent encore & y profitent , étant traités comme je le prescrais , on les voit , par l'ouverture d'en-haut ; croître & s'allonger ; les plus blancs sont les plus mûrs.

Si on demande quelle est la meilleure graine , je répondrai qu'on estime fort celle de Touraine , dont le cardons ont des

piquans ; on les suppose plus fins , plus délicats & d'un goût supérieur aux autres. Pour moi , qui , durant nombre d'années , ai conservé dans mon jardin des cardons gouvernés en hiver comme les artichauts , j'ai toujours eu des graines qui n'ont jamais dégénéré.

Nos Maragers recueillent , pour la plupart , leurs graines de cardons de la même manière. Il y a deux façons de s'y prendre ; savoir , d'en laisser en place un ou plusieurs pieds des moins avancés , de les soigner durant l'hiver comme les artichauts , & au printemps de les laisser pousser ; ou bien , quand on peut en garder dans la serre jusqu'à ce temps , on prend quelques pieds de cardons , on ôte petit-à-petit la paille qui les entoure , de peur de les hâler trop à la fois , & on les plante avec toutes leurs racines , comme ils ont été levés , & ils font des jets vigoureux. Je préfère ceux restés en place , quand ils résistent à la gelée. Comme ces cardons font des tiges prodigieuses , extrêmement chargées de feuilles & de graines , il faut les attacher à un fort tuteur , sans quoi les grands vents les renverseroient : les effeuiller , comme le pratiquent quelques-uns , est le moyen de faire avorter la graine. Le dessèchement de la tige & des feuilles indique leur maturité. On coupe ensuite chaque rameau où est attaché un petit artichaut , au fond du-

## 224 LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

quel sont arrangées les graines , & on les suspend tous ensemble au plancher , dans un lieu bien sec. Quand on veùt en semer , on détache la graine qui , tenant à l'artichaut , se garde plusieurs années , au moyen de ce qu'elle a une peau fort épaisse & coriacée.





# TRAITÉ DES MELONS.

**L**A melonniere doit être exposée au levant & au midi ; il seroit à propos qu'on pût y joindre le couchant. Elle sera enceinte de murailles ou de paillassons ; les murailles sont à préférer , pourvu qu'on les conduise des deux côtés. La hauteur du mur du fond , qui en dedans est en face du midi , ne peut être moindre que de quatre à cinq pieds , pour garantir la melonniere des vents du nord : les trois autres doivent toujours aller en diminuant , afin de ménager une entrée plus facile aux rayons du soleil , & de porter moins d'ombrage en dedans. Si donc le mur du fond a cinq pieds , le mur opposé en aura trois en dehors & quatre en dedans , parce que le sol de la melonniere aura un pied de pente en face du midi , pour le prompt écoulement des eaux. Il seroit à desirer que ce sol fût sec & battu , avec de la terre & un pouce de cailloutage.

Dans toute melonniere on doit prati-

quer, 1.<sup>o</sup> un bassin ou une cuvette qui puisse contenir une certaine quantité d'eau : on sait que rien n'est plus contraire aux melons que l'eau crue, fraîchement tirée du puits. 2.<sup>o</sup> Un petit appentis pour mettre à couvert les cloches, les paillassons & tous les instrumens du jardinage nécessaires aux couches, & qu'on doit incessamment avoir sous la main. 3.<sup>o</sup> Un espace de terrain destiné à faire des élèves pour l'embellissement du jardin de propreté. 4.<sup>o</sup> Un trou à fumier où on dépose les épluchures des herbages qui doivent s'y consommer durant un espace de temps suffisant. 5.<sup>o</sup> Une place pour la grande litière, & pour le terreau des vieilles couches quand on les démolit.

L'usage est de mettre la melonnière à l'écart, comme étant peu propre à récréer la vue : il est cependant très - possible de donner à cet endroit le plus utile du jardin, un air de propreté qui invite le maître, durant la belle saison, à visiter les melons & les autres plantes qu'on y élève. On y construira une porte à deux venteaux de cinq à six pieds d'ouverture, fermant exactement à clef.

Les melons sont originaires des pays chauds, où ils viennent comme d'eux-mêmes en pleine terre ; & dans plusieurs endroits on ne les taille point. En France, & dans les climats tempérés, ils doivent

tout à l'art, aux soins & à l'industrie. Il y a environ trente ans que nous ne connoissons que le gros melon brodé ; c'est le seul que tous les Maragers de Paris cultivent actuellement ; & le peuple accoutumé à cette espece, ignore qu'il y en ait d'autres, cependant il en existe une multitude d'especes. Le détail de tous les melons que nous avons apportés des pays lointains, & qui sont cultivés spécialement dans certaines contrées, nous meneroit trop loin : voici seulement les plus connus & les plus recherchés par les curieux.

1. Melon fucrin, petite espece, très-bon & le plus hâtif de tous ; il vient à-peu-près de la forme d'une grosse orange.

2. Melon fucrin, grosse espece, très-bien fait, moins hâtif que le premier ; mais il mûrit plutôt que ceux d'une autre espece.

3. Melon fucrin long ; il succede au premier ; ces trois especes ne brodent presque pas.

4. Melons des Carmes ; il y en a de longs, de ronds & de blancs à l'extérieur. Ils sont fort bons, assez hâtifs, & ont une broderie très-fine ; leur chair est jaune lors de la maturité.

5. Melon Romain, imite assez celui des Carmes ; il vient très-rond, est tendre à mûrir, & est presque toujours bon.

6. Melon de l'Archipel, est long & très-bon.

## 228 LA PRATIQUE

7. Melon de Langeais en Touraine ; brode peu , assez gros & long.

8. Gros melon de Langeais ; à côtes , brode peu , a la chair jaune & est très-bon.

9. Melon dit de Saint-Nicolas de la Grave , long , fort sucré ; sa broderie est très-fine.

10. Melon dit de Saint-Nicolas , à côtes , est plus gros & moins long que le précédent ; il a une fort belle chair.

11. Melon morin , est le plus gros des melons cultivés ; il brode beaucoup plus que les autres , & a à son extrémité la forme d'une étoile. C'est celui que les Maragers de Paris ont coutume de cultiver , & qu'on vend dans les marchés de cette ville.

12. Melon à chair verte & à côtes ; il est très-petit , a beaucoup de suc & est fort hâtif.

13. Melon de Naples ; il est long , & a la chair jaune.

14. Melon de Malte ; il mûrit en hiver , est vert jusqu'à sa maturité & un peu pointu par le bout ; ce n'est pas un des meilleurs , du moins dans nos contrées.

15. Petit melon de Malte à chair blanche , & broderie très-fine ; il est bon & hâtif.

16. Petit melon de Malte à chair rouge , bien brodé , très-bon ; c'est le plus hâtif.

17. Melon d'Espagne , reste long-temps vert , & fort long , très-dur à mûrir , & un peu fade.

D U J A R D I N A G E. 229

18. Melon de Tours , est d'une grosseur ordinaire , assez bon & peu difficile à mûrir.

19. Melon d'Italie , fort dur à mûrir , sur-tout aux environs de Paris.

20. Melon ( 1 ) Cantaleupe , est noir , très-hâtif , un peu long & très-bon.

21. Melon Cantaleupe de la petite espee & de la grosseur d'une orange ; il est excellent , très-rond & a des bossés.

22. Melon Cantaleupe d'Orange , est fort gros , bien rond , bossu & très-bon.

23. Melon Cantaleupe d'Astragan ; il est de grosseur au-delà de l'ordinaire.

24. Melon Cantaleupe Romain , fort long.

25. Melon Cantaleupe de Querci , très-bon.

26. Melon Cantaleupe de Castelnaudari.

27. Melon Cantaleupe de Bouvert.

28. Melon Cantaleupe d'Anjou , noir & bossu.

29. Melon Cantaleupe Ananas , à côtes ; il est plus long que rond , & a une espee de couronne à son extrémité.

30. Melon Cantaleupe doré.

31. Melon Cantaleupe argenté.

---

(1) Cette espee , originaire d'Arménie , n'a passé dans les jardins des différentes parties de l'Europe , qu'après avoir été long-temps cultivée à Cantaleupe , maison de plaisance du Pape , éloignée de Rome d'environ quatorze milles.



230 LA PRATIQUE

32. Melon Cantaleupe , noir , bossu & à chair blanche.

33. Melon Cantaleupe , plat & à chair rouge.

34. Melon Cantaleupe , bossu & à chair verte.

Tous ces melons Cantaleupes sont ordinairement très-bons , hâtifs ou tardifs , suivant le temps où ils ont été semés.

35. Melon d'eau à chair verte ou Angouri ; pas trop bon.

36. Melon d'eau à chair rouge , très-rond & médiocre.

37. Melon d'eau à chair blanche , extrêmement gros.

Ces trois sortes de melons seroient plutôt bonnes à confire , si elles en valoient la peine.

38. Melon de Minorque , à chair rouge , d'une belle grosseur , très-bon , a une broderie très-fine.

39. Melon pastèque , des plus gros ; sa peau unié a une raie jaune & une verte ; sa chair est blanche & sa graine rouge.

40. Melon Defart , à côtes ; sa broderie est fine , & sa chair est bien jaune & très-bonne.

Si la culture de ce fruit passe pour être difficile , c'est qu'on le tourmente trop , soit par le transport d'une couche sur une autre , en l'arrachant & le mettant à nu , soit par les incisions qu'on lui fait. Il de-

mande plus de soin & d'attention que de peine & de travail.

On se plaint de la rareté des bons melons ; la raison en est bien simple : ils viennent dans le terreau à force d'eau , excepté ceux sous chassis qui sont meilleurs , quoiqu'ils cedent en bonté à ceux dont nous enseignons la culture. Outre les sels de la terre , n'est-ce pas sur-tout le baume & le nitre de l'air qui donnent aux plantes ce suc & cette sève exquise qui en relevent si agréablement le goût ?

Dès le mois de Janvier on prépare les couches pour les melons qui seront bons à mettre en place à la fin de Mars. Au lieu de les faire suivant l'usage , en retroussant seulement le fumier par lirs posés les uns sur les autres , il est plus à propos de l'entasser & de le fouler , afin qu'il conserve sa chaleur & que l'air n'y puisse pénétrer , & de donner aux couches trois pieds de haut , au lieu de dix-huit pouces ; par ce moyen les humidités du bas repompées par l'air , se répandent plus difficilement sur les couches , que quand elles sont si proches de la terre.

Ne point faire son réchaud postérieurement à sa couche , mais en même temps dès qu'elle est dressée & formée , & le bien battre , en sorte qu'il appuie fortement contre elle , & qu'il l'entoure pour être renouvelé au besoin. Il faut qu'il

excede de six pouces a superficie de la couche, sans quoi la terre qui les garnit, & les plantes, au lieu d'être réchauffées, seroient refroidies. On lui donnera au moins un pied d'épaisseur qui entretiendra la chaleur assez long-temps, & on le défera avant qu'il soit tout-à-fait refroidi, pour le rabattre, en y mêlant du fumier chaud, & le remettre tout de suite en place.

Je préfere au terreau ordinaire une terre composée de ce qui suit :

Terre franche, moitié.

Terreau vif & gras, un quart.

L'autre quart sera formé de crottin de mouton, de crottin de cheval, ou encore mieux de mullet, de fiente de pigeon, qui aura été amoncelée durant un an; de bouse de vache bien consommée, & de poudrette. On suppléera à celle-ci par les terres d'égoût, les curures de mares, les boues des voiries.

La terre franche & le terreau vif seront passés à la claie ; on émiettera séparément les autres ingrédiens avant que de les battre ensemble, puis on les mêlera avec les deux premiers, & on passera le tout plus d'une fois à la claie, jusqu'à parfait mélange. On mettra huit à neuf pouces d'épaisseur de cette terre factice qu'on mettra en talus ; & on en bordera la couche qui sera garnie comme on va le dire, quand elle sera à son degré de chaleur. Dans des pots à ba-

filic remplis de terre faïce, on sème une graine de melon, de concombre, ou de toute autre plante qui demande de la chaleur, & on les enfonce jusqu'aux bords dans toute l'étendue de la couche; une cloche peut en couvrir trois. Quand il est question de les changer de couche, on fait à l'égard de la seconde ce qui a été pratiqué pour la première.

A la troisième & dernière, au lieu de mettre les petits pots dans la terre composée, vous les renversez dans votre main, sans entamer ni déranger les mottes que vous placez en échiquier à trois pieds de distance l'une de l'autre, dans un trou plus bas de deux pouces, & pour les accoter vous poussez doucement la terre voisine, & vous y versez de l'eau. Les racines blanches qui tapissent le dessous & les côtés de la motte, & qui étoient repliées sur elles-mêmes, reprennent alors leur direction naturelle & s'enfoncent dans la terre nouvelle qui les environne.

De tels melons doivent allonger leurs bras, qu'on ne taillera que lorsqu'ils auront acquis une étendue suffisante. Il faut alors les pincer à deux yeux, & à mesure qu'ils pousseront de nouvelles branches, les retailler toujours de même. On observera de ne point ôter les fausses-fleurs qui naissent au collet ou à la souche de leur pied, ni les lobes de la graine que les

Jardiniers appellent oreilles. Ils seront peu arrosés, & on ne mouillera point leurs feuilles de peur de la rouille, mais seulement leur pied autour duquel on aura pratiqué un bassin. Une tige de melon en porte ordinairement deux, & il est rare qu'on lui en laisse davantage; mais eu égard aux précautions qu'on a dû observer en les élevant, on peut en ménager quatre ou cinq qui viendront à bien & seront succulents. On taillera ces tiges avant la fleur, & on supprimera toutes les petites. Pour avoir des melons tardifs jusqu'aux gelées, il suffit de construire de la même manière des couches fourdes exposées au midi, de les bien plomber & d'y placer de ces melons en motte qui auront été semés plus tard dans de petits pots.

J'ai dit que les fausses-fleurs & les lobes des melons devoient être épargnés. Tous les Maragers des environs de Paris sont dans l'usage d'ôter les feuilles inférieures des cardons d'Espagne qu'ils laissent monter en graine d'une année à l'autre, & de couper également les feuilles de leurs potirons vers la fin d'Août. Quelques-uns en usent de même à l'égard de leurs melons, dans la vue, disent-ils, de faire aôûter leurs graines & d'en hâter la maturité. Mais pourquoi ne coupent-ils pas aussi les feuilles de leurs laitues pommées, de leurs chicorées, de leur céleri pour les faire avancer davantage? Il me semble que la même rai-

son qui leur fait épargner celles-ci, devroit les engager à en user de même envers ceux-là. Je remarquerai à ce sujet qu'il y a une grande différence entre la taille des melons, des concombres & des citrouilles, & la suppression des feuilles de ces plantes & des autres. On les arrête, parce qu'elles ne sont point ici dans leur climat naturel, ni même dans une terre qui leur convienne, ce qui oblige à leur substituer des couches ou des chassis ; mais ces inventions ne font qu'aider & perfectionner la Nature. Il est démontré au contraire que la suppression des feuilles détruit totalement l'économie & l'organisation des plantes. On ne retranchera donc que celles qui seront adhérentes aux branches supprimées par la taille, ou celles qui commenceront à jaunir lorsque les melons seront en fleurs.

Ce principe s'applique également aux fausses-fleurs qui croissent au pied des melons, concombres, courges, citrouilles & autres ; elles précèdent toujours les fleurs fécondes ; celles-ci sont placées sur un embryon destiné à devenir un fruit ; celles-là renferment les poussieres dans les sommets de leurs étamines, & commencent à paroître après la seconde taille. La plupart des Jardiniers ne peuvent se persuader que la Nature ait des desseins dans la production des fausses-fleurs ; & ils les ôtent de peur qu'elles n'affoiblissent la plante. Ce sont ce-

pendant elles qui sont les fleurs mâles nécessaires pour féconder les fleurs à fruit. Si on les supprime avant que les poussieres de leurs étamines aient pu tomber sur le pistil des fleurs femelles, jamais celles-ci ne réussiront, jamais il n'y aura de fruit. Les Jardiniers instruits ne les retranchent point, & laissent à la Nature le soin de se débarrasser elle-même, ce qu'elle ne manque pas de faire.

Quelques-uns sont dans l'usage de couper les fleurs mâles de leurs melons, lorsque leur poussiere fécondante est venue à maturité, & de les secouer sur le pistil des fleurs femelles pour l'y faire tomber. Il s'ensuit de cette pratique que le fruit tarde peu à se former, & à acquérir des signes sensibles de perfection. Ces Jardiniers remplissent à cet égard le ministère du vent, qui ne trouve pas toujours une issue dans les châssis pour transporter cette poussiere, principe de la fécondation des plantes. Miller (1), dont ceci est tiré, ajoute que cette pratique, loin d'être indifférente, paroît même nécessaire.

On peut, à l'égard des courges & des melons, demander si leurs attaches sont des superfluités qu'il soit nécessaire d'ôter. Quantité de Jardiniers les coupent, d'autres plus réservés les laissent, le plus grand nombre n'y fait point attention. Les premiers

---

(1) Dictionnaire du Jardinier.

prétendent que le fruit débarrassé de ces liens , noue plus facilement , grossit davantage & mûrit plutôt ; les seconds se félicitent également du succès. Je pense qu'il est plus conforme aux vues de la Nature , d'épargner ces parties des plantes qui peuvent avoir leur utilité particulière.

Les cloches & les châssis doivent être préservés de toute humidité & de toute froidure , en les couvrant soigneusement , & en changeant les premières de temps à autre , quand elles sont humides , & essuyant les seconds en dedans , avec un linge doux. Lors des grandes ardeurs du soleil , on les couvrira , soit avec des paillassons , soit avec des toiles de serpillière , de la litière éparsée , ou des broussailles. Les châssis doivent toujours avoir par derrière trois ou quatre pouces d'air , & les cloches des hausses qui ne seront ôtées que dans les temps critiques où il faut mettre des abris de grande litière.

Tant que les melons ne sont pas noués , & n'ont pas la grosseur environ d'un œuf de pigeon , on ne les mettra pas entièrement à l'air ; mais lorsque les nuits sont courtes & chaudes , on peut les y laisser , & sous les châssis leur en donner davantage , en observant toujours de les garantir des ardeurs du soleil. Les rayons de cet astre , plus propres à resserrer les vaisseaux de ces plantes qu'à les faire croître , ne sont nécessaires que pour la maturité de leur fruit.



C'est alors le temps d'arroser plus amplement & plus souvent. On les binera fréquemment, non avec un outil de fer, mais avec les doigts, en émiettant la petite croûte de dessus. Une ardoise placée sur la couche avec une feuille interposée entre elle & le fruit, l'empêchera de s'humecter & de se détremper par l'humide de la couche, & procurera au-dessous autant de goût qu'au reste.

Le melon est quarante jours à se former depuis qu'il est noué jusqu'à sa maturité. En traitant des parties des plantes, j'ai eu occasion de parler de la chute des feuilles en certain temps & de la suspension de la seve. Dans le plus grand nombre des légumes montant en graine, & dans les graines à cosse, telles que pois, fèves & lentilles, ce double événement ne m'a pas semblé avoir lieu. Je l'ai observé jusqu'à un certain point dans les plantes rampantes comme les melons, les concombres & les potirons : il est un temps où ils tombent après avoir noué, & durant lequel ils ne profitent que peu ou point du tout. En ouvrant ces fruits qui couloient, & leurs semblables qui ne couloient pas, j'ai trouvé que c'étoit le temps où les pepins commençoient à se former. Plusieurs Maragers que j'ai consultés à ce sujet, m'ont dit avoir remarqué, que durant environ trois semaines, vers le milieu de Mai jusqu'au commencement de Juin, leurs melons ne donnoient que

des signes fort lents d'accroissement , & que dans les trois semaines suivantes, jusque vers la mi-Juillet, ils tournoient & mûrissent d'une façon surprenante. Leur maturité se connoît lorsqu'ils sont parvenus à leur grosseur naturelle , & qu'ils ont été frappés par le soleil ; alors ils jaunissent , ou leur couleur verte s'éclaircit beaucoup ; ils rendent une odeur forte , & leur queue semble vouloir se détacher du fruit. On ne doit les cueillir que la veille pour être mangés le lendemain , afin de donner aux sucres le temps de se mitonner & de se perfectionner.

Pour en avoir de bonne graine , il faut qu'elle soit mûre & pleinement aotée ; ce qui arrive lorsque dans la cosse , ou dans la pulpe , elle a acquis sa perfection & son complément. Pourquoi , hors des pays chauds où le baume de l'air , les rayons du soleil & les influences bénignes d'en-haut , jointes à la bonté du sol , influent tant sur les plantes , a-t-on beaucoup de peine à avoir de bons melons ? En voici la raison. On trouve un melon qui par hasard est succulent , on en conserve la graine , & on ne manque pas de la semer l'année suivante ; néanmoins on n'a le plus souvent que de mauvais melons , quoique d'origine excellente. On ne fait pas attention que dans tous les fruits que nous mangeons , où la chair n'est autre chose que l'enveloppe

de la graine, sa mere nourrice, la dépositaire des sucs & des parties balsamiques qu'elle est chargée de lui faire passer, vous la privez de sa substance la plus pure, quand vous la tirez hors du fruit avant que de cette pulpe toutes ces parties spiritueuses aient pu parvenir jusqu'à elle.

Plusieurs Jardiniers trempent leurs graines de melons dans du vin d'Espagne, ou dans du vin muscat, & prétendent qu'elles participent aux qualités particulieres de cette liqueur, dont les esprits s'insinuent dans l'amande & dans le germe des melons. Un Marager entr'autres les faisoit passer dans du vin d'Alicante, dont il s'imaginoit retrouver le goût dans ses melons. Après avoir répété les mêmes épreuves, je ne me suis point apperçu que ces infusions aient donné au fruit un meilleur goût.

Voici donc ce qu'il faut faire. Laisser pourrir sur pied la chair, soit d'un fruit, soit d'un légume, & quand elle sera en bouillie, tirer la graine de son marc où elle a mitonné comme une viande dans son jus, la laver & tout de suite la faire sécher. N'est-ce pas une inconséquence de la part des Jardiniers d'en user ainsi envers leurs concombres, & d'agir tout autrement à l'égard des melons & des autres légumes ? Il n'est pas plus sensé d'ôter un pepin, un noyau de sa pulpe qui n'est pas encore pourrie, que de tirer une graine de sa cosse,

coffe, fans que la partie d'elle-même destinée à fournir l'huile, l'onctueux & l'esprit de vie qui doit l'animer lors de la germination, lui aient été départis après qu'elle aura été desséchée. Mais, me direz-vous, comment connoître en place les bons melons d'avec les mauvais? Rien n'est plus facile : lorsqu'en les sondant on en a trouvé d'excellens, il faut les marquer avec une petite fourchette, & les laisser sur pied sans les séparer de leur couche, afin qu'ils puissent pourrir à l'aise, & tirer ensuite les graines du milieu de leur pulpe. Grew (1), que nous avons déjà cité, compare cette graine enfermée dans la pulpe pourrissante, à *un œuf qu'une poule couve pendant quelque temps, avant que le poulet vienne à éclore*; & il ajoute, *qu'il n'est pas moins nécessaire que la graine des plantes soit enfermée pendant quelque temps dans le fruit, pour la perfectionner & la rendre capable de produire d'autres plantes.*

Je ne puis mieux terminer ce petit Traité, qu'en proposant à nos Jardiniers l'exemple des Hollandois & des Allemands. Ils ont plus grand soin qu'eux de conserver leurs graines dans toute leur perfection, principalement celles des melons & des concombres. Ces Jardiniers intelligens commencent par n'en semer qu'une de chaque espece sous une cloche ou sous un chassis, dont la

---

(1) Anat. des Plantes, Chap. VI.

## 242 LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

mesure ordinaire est de six pieds en carré. Ils observent de plus de séparer exactement les graines des différentes especes de fruits non congénères, de peur que le mélange des poussieres ne les altere. L'expérience prouve la justesse de leur observation. On peut consulter à cet égard ce que j'ai dit dans la *Théorie du Jardinage*, des précautions indispensables pour perpétuer la bonté des graines. C'est leur inobservation qui est cause de l'altération de la qualité des fruits, sans que le Jardinier le soupçonne. Il l'attribue presque toujours à la nature des semences élevées dans son jardin, & il rejette sur elle le défaut de bonté de ses melons & de ses concombres. Il ne fait autre chose que d'échanger ses graines contre celles de ses voisins ; précaution qui devient presque toujours inutile, à moins qu'on ne soit bien sûr des personnes dont on les tient.





# TRAITÉ DES COUCHES

*A CHAMPIGNONS.*

**D**EUX ou trois mois avant que de faire une couche, il faut s'y préparer, & amasser à cet effet du crottin de cheval, de mulet, ou de bête asine, & mélanger le tout si l'on veut, le placer en un tas dans un lieu frais, & l'y laisser chancir sans se pourrir. On prendra encore certains blancs semblables à de petits filets, qui se trouvent par lits dans les vieilles couches, sur les parties de fumier non consommé, & on les mettra à part en forme de galettes.

On peut en tout temps faire les couches à champignons, excepté durant les gelées, soit en pleine terre, soit dans une serre ou dans une cave, pourvu qu'elle soit aérée, & que les couches ne soient point dans l'humidité. Voici la manière de les former. Creuser une tranchée de six pouces sur

quatre de large, y élever à la hauteur de deux ou trois pieds sa couche avec du fumier chaud, court & gras, sans grande litiere; il faut qu'elle aille toujours en diminuant par le haut, & finisse en dos-d'âne. Après qu'elle est dressée, & que toutes les pailles excédentes ont été retroussées, arroser amplement en la baignant, tant pour l'affaïsser que pour amortir son grand feu. Par la suite elle baissera d'un pied, & on l'endura de terre, ce qui se nomme gobetter.

Dix ou douze jours après, lorsque son grand feu est un peu ralenti, ce qui se connoît quand on peut tenir la main en dedans, on la lardera de ce blanc & de ces galettes, tant de crottin que de celui tiré des couches démolies. Il y a des Maragers qui mettent leur blanc avant que de gobetter. Si la couche venoit à s'échauffer trop, l'arroser de nouveau; si elle se refroidissoit trop, la couvrir de fumier chaud. Quand tout est ainsi arrangé, garnir d'un pied d'épais la couche avec de la litiere bien brisée & froissée, qui ne donne aucune entrée à l'air, & au bout de huit jours fourrer la main dedans pour éprouver son degré de chaleur, & tâter si, à travers la terre, il y a de petits champignons germés; on les cueillera tous les deux jours lors des chaleurs, & tous les trois durant les autres temps. On découvrira, à cet effet, la litiere de dessus, qu'on remettra ensuite comme elle

étoit. En cueillant, on trouve quantité de champignons groupés & entassés, parmi lesquels il en est de suffisamment gros : alors, au lieu de les tirer, on appuie d'une main sur ces groupes, tandis que de l'autre on tourne, en tirant un peu, ceux qui sont mûrs, & qui viennent aisément.

Les couches seront arrosées par-dessus la litiere tous les deux jours, durant les chaleurs excessives ; & lors du froid, la litiere sera changée de temps à autre, & remplacée par de la chaude, ce qui sera pareillement observé dans les grandes humidités, & on y ajoutera des paillassons pour faciliter l'écoulement des eaux.

Ce n'est qu'au bout de deux ou trois mois que les couches sont en valeur ; elles peuvent en durer cinq, mais toujours en déclinant. Il est à propos d'en recommencer une autre deux mois après que la première est faite. A mesure qu'on en défait une qui ne donne plus, on met à part le blanc qui en sort pour larder les couches futures. Ces fumiers où se trouvent ces filets blancs, qui sont la semence des champignons, se levent par galettes & s'entassent dans un grenier. Lorsqu'une première couche se ralentit, la seconde faite, est en état de la remplacer. Deux mois après celle-ci, on en fait une troisième, & ainsi successivement jusqu'aux mois d'Août & de Septembre. Celles qui sont du commencement d'Octobre ne laissent



pas de réussir pour l'hiver , au moyen de quoi on ne manque jamais de champignons.

On peut faire des couches sourdes en creusant un trou d'un pied sur quatre de large, & observant la même méthode que pour les couches sur terre.

Voici encore une autre maniere. Emplissez deux tonneaux de criblures de bled, de seigle, d'orge sur-tout, & d'avoine, soit séparément, soit mêlées. Faites un trou de deux pieds de profondeur sur trois de large & six de long, & jetez-y ces pailles, que vous recouvrirez de trois pouces de terre ou de terreau gras, pris des couches dernièrement démolies. Comme l'affaissement est fort considérable, il faut que la totalité excède de six pouces la terre voisine. Deux ou trois mois après vous aurez abondance de champignons. Le temps de faire ces sortes de couches est le commencement de Mars, & elles donnent pendant deux ou trois mois, si elles sont bien exposées. Lors des grandes sécheresses, arrosez-les de temps à autre. Comme ces pailles sont remplies de graines de mauvaises herbes & de quelques grains, il se forme sur cette couche sourde un tapis épais de verdure, qu'il faut laisser se consumer sans y toucher; les champignons ne tardent pas ensuite à se faire voir de toutes parts. Ceux qui en proviennent sont ordinairement petits, blancs, fermes & cassans, & d'une odeur fort douce; le ver

s'y met rarement. Ils ressemblent parfaitement aux champignons qui, après un orage, croissent sur les hauts prés, & qui sont si recherchés.

Lorsqu'on défait les couches ordinaires pour les primeurs & pour tout ce qui ne vient pas en pleine terre, ayez soin d'amasser le crottin; & avant que de placer le dernier lit de fumier, sur lequel doit être posé le terreau, mettez une bonne épaisseur de ce crottin, & vous êtes assuré d'avoir, depuis la fin d'Août jusque vers les gelées, une moisson abondante de champignons, sur-tout si les couches ont été fréquemment & abondamment arrosées. Vous aurez de plus, en défaisant la couche, du blanc suffisant pour en faire de nouvelles au printemps.





# TRAITÉ

## DES FRAISIERS.

LA fraise est un petit fruit rouge ou blanc , humectant, rafraîchissant, & d'autant plus sain qu'il n'a presque point d'acidité. La Nature a donné à la plante qui le produit, la faculté peu commune de se multiplier par des filemens nouveaux qui rampent sur terre, y prennent racine, & donnent de chaque nœud des feuilles & des racines, d'où naît une plante toute formée qui fructifie l'année suivante. Un seul pied de fraisier en produit au moins une douzaine tous les ans ; mais cette multiplication lui est si nuisible, que chaque filet alongé qu'on laisse croître, fait avorter le maître-pied qui lui a donné l'être. Ainsi, il faut sacrifier les filets pour conserver le pied, ou le pied pour avoir les filets, ou bien en retrancher une partie, afin de ménager l'un & l'autre.

Il y a plusieurs sortes de fraisiers ; les

## LA PRATIQUE DU JARDINAGE. 249

plus connues sont le fraisier commun ou de bois, celui du Canada & de Siam, & celui du Chili, ou frutillier; ce dernier diffère des autres espèces par la largeur, l'épaisseur & le velu de ses feuilles. Son fruit, de couleur blanchâtre, est communément gros comme une noix, & quelquefois comme un œuf de poule; mais il n'a ni l'agrément, ni le parfum de nos fraises de bois. Il se plaît à l'exposition du soleil, le matin, & demande de fréquens arrosemens dans les temps de sécheresse, une terre forte & argilleuse.

Le fraisier commun est celui qu'on va chercher dans les bois pour le transplanter dans les jardins; son fruit a une délicatesse & un parfum que les rares n'ont pas; il est d'ailleurs petit & maigre. Planté dans les jardins, il croît prodigieusement, rapporte des fruits abondans, infiniment plus gros & d'une qualité bien supérieure.

On distingue trois variétés de fraises communes : la blanche, la rouge & la verte. L'eau de la blanche est plus fine, plus suave & plus sucrée; celle de la rouge est plus vineuse & plus piquante : leur gouvernement est le même. La verte est rarement cultivée.

Les fraisières, nommés *caprons*, produisent des fruits plus gros que ceux des communs; ils paroissent beaucoup & rapportent peu. Ces fraises sont creuses en

dedans , leur chair est un peu pâteuse & ne sent que l'eau : autrefois recherchées pour leur grosseur , elles sont présentement moins estimées. Ce sont les plus hâtives ; elles se distinguent en ce que les semences ne font point de saillie à leur surface , mais sont enfoncées dans des especes d'alvéoles.

Les fraisières du Canada & de Siam , ainsi nommés , parce qu'ils sont originaires de ces pays , different peu des précédens & se cultivent de même. On les connoît à leurs feuilles larges , épaisses & velues , plus courtes que celles des caprons , & à leur queue plus longue. Leurs fruits ont le goût aigrelet & sauvagin , l'odeur forte & la chair pâteuse ; ils ressemblent un peu à la framboise , & sont creux en dedans.

Il y a encore un très-grand nombre de variétés de fraises auxquelles les curieux donnent des noms de fantaisie , & qu'ils font venir des pays lointains : leur singularité & leur rareté font souvent tout leur prix. On ne connoît que depuis peu un fraisier , qui , semé au printemps , fleurit quelques mois après : on dit que ses fleurs & ses fruits continuent ainsi à se succéder de mois en mois , mais en petite quantité. Les voyageurs parlent des fraises de Sibérie , dont la forme est plus alongée que celle des fraises ordinaires , & qui sont grosses comme des noix.

Tous les fraisières en général dégèrent après un certain temps , plus ou moins long , suivant la maniere dont ils ont été gouvernés. On s'en apperçoit à leur couleur matte & foncée , à l'épaisseur & au duvet de leurs feuilles , au fond de leur fleur , qui est toujours noir quand ils fleurissent , & à leur stérilité. On les appelle *coucons*.

A mesure qu'il s'en rencontre dans les jardins , ce qui arrive souvent quand ils viennent des bois , on les remplace par d'autres , pris dans la pépinière , après en avoir changé la terre.

Les gens de Paris & des environs vont chercher des fraisières à la *Ville-du-Bois* , village situé à une demi-lieue en-deçà de Montlhéry , & renommé pour ses plants de fraisières : ceux de Montreuil & autres villages voisins en font aussi un grand commerce. Dans les lieux plus éloignés de la capitale , on peut aller lever dans les bois des pieds de fraisières avec toutes leurs racines , en Octobre , Décembre , Mars & Avril. Ces plants sont meilleurs à transplanter que ceux des jardins ; leurs fruits sont aussi plus odorans. Il faut ensuite les planter en pépinière à quatre ou cinq pouces de distance les uns des autres , en tout sens & en échiquier ; ils s'y fortifieront jusqu'à l'année suivante , & alors on les levera de la pépinière en Mars & en Avril , pour

planter dans les jardins. Je dis qu'on doit lever les fraisières, soit dans les bois, soit dans la pépinière, & non pas les arracher; c'est-à-dire, qu'il faut fouiller en terre plus bas que les racines, & les enlever en motte, s'il est possible. On choisira toujours le plant le plus fort, qui aura au moins quatre, cinq ou six feuilles, peu de rejetons à son pied, & un tronc unique & d'un beau vert. A mesure qu'on le levera, on retranchera toutes les feuilles jaunes, pourries & séchées, pour le placer ensuite dans le lieu qu'on lui aura destiné, en observant de ne point couper les feuilles saines, les montans ni les racines.

On peut planter les fraisières de trois manières; en bordures, en planches, & dans le pied des murailles.

Le choix d'une bonne terre franche est nécessaire pour cette plante, qui l'effruite au point que quand on la lève pour la transplanter, toute la terre qui l'environne est comme de la cendre. Choisissez-lui une exposition au midi, au levant ou au couchant; labourez foncièrement la terre, & dressez-la bien, ôtez-en les pierres & les mottes, si vous ne les passez pas à la claie. Tirez ensuite au cordeau un alignement, où vous ferez faire des trous carrés, de la profondeur d'un fer de beche, à un pied & demi les uns des autres. A côté de cette ligne, formez-en une autre à la même

distance, faites des trous disposés en échiquier, & plantez-y les fraisiers.

Chaque trou doit être rempli d'une terre vierge, de terreau & de fumier; on y laissera un bassin de trois pouces, parce que le fraisier s'élève toujours hors de terre, & prend racine du collet; cette pratique est avantageuse pour les arrosemens. Ne plantez qu'un fraisier dans chaque trou, ne fût-il gros que comme un fil; il produit autour de son pied quantité de drageons, qui tous portent du fruit comme les œilletons autour du maître-pied d'artichaut.

Observez, en plantant, de ne point retrousser les racines, mais de les enfoncer de toute leur longueur, & même de les étaler, en faisant un bon trou avec la main. Lorsqu'on plante par un temps sec, il est à propos d'arroser aussi-tôt. Après la plantation, prenez du fumier presque réduit en terreau, & couvrez-en tous les intervalles des fraisiers, en sorte qu'il y en ait trois pouces d'épaisseur, en observant néanmoins de ne point étouffer les plantes. Ce fumier, répandu sur la terre, empêche que le hâle, la sécheresse, & les rayons du soleil ne la pénètrent trop après les pluies, & il y entretient une humidité nécessaire, de sorte que ses suc s'introduisent facilement dans les racines. Avec cette méthode, vos fraisiers, dès la première année, vous donneront du fruit, & ils se fortifieront au point, qu'à



la suivante vos fraises seront abondantes , extrêmement grosses & d'un goût exquis.

Dès que les fraisiers ont commencé à prendre de l'accroissement , il faut tous les quinze jours , au plus tard , arracher leurs filets alongés , qui les feroient avorter , & ne laisser que ceux qu'on destine pour avoir du plant , excepté dans le temps où les fraisiers poussent le plus de filets. De temps à autre on les arrose , quand ils en ont besoin. Les mauvaises herbes qui croissent avec eux , seront sarclées & binées souvent avec la main , & non avec un outil , qui couperoit les racines que le fraisier pousse abondamment du collet & du tronc , & qui s'étendent horizontalement sur la surface de la terre.

A l'égard des planches de fraisiers , tout le monde fait qu'elles doivent avoir quatre pieds de largeur avec un petit sentier entre deux. L'usage des Montreuillois est de lui donner deux pieds ; cette distance est très-commode pour y passer , sans endommager les plantes , qui anticipent toujours sur ce sentier. Ces Jardiniers enclosent aussi de paillassons deux ou trois perches de terre plantées en fraisiers sur un côteau ; au moyen de cet abri contre un vent qui les noirciroit , ils recueillent une quantité prodigieuse de fraises qui surpassent toutes les autres pour la grosseur , & qui mûrissent plus promptement & ont un goût exquis :

on en a évalué le produit par an à trente mille livres.

Je ne puis trop conseiller l'usage de planter des fraisières au pied des murailles exposées au midi & au levant sur des ados. Les fruits qui en naissent ont plus de goût que les autres, & mûrissent au moins quinze jours ou trois semaines plutôt. Pour cet effet on ouvre la terre à l'a-plomb du mur, en sorte que la racine & le tronc y touchent, & on la prépare comme il a été dit. Le fraisier ne manque pas, s'il s'y trouve quelque joint, d'y insinuer ses racines, & d'étendre les autres horizontalement. Dans cette position, il reçoit les rayons du soleil sans en être brûlé, parce qu'ils sont tempérés par l'humidité de la terre, & il n'est exposé ni au hâle ni aux vents. On doit éloigner les plants au moins de deux pieds les uns des autres ; du reste, on les cultive de même que les fraisières en bordures & en planches. On en plante aussi au nord & dans une terre froide & forte, pour s'en procurer plus tard dans la saison ; on ne les espace pour lors que de huit pouces.

Au mois d'Octobre ou au commencement de Novembre, on enfouit le fumier qu'on avoit mis précédemment autour de chaque plante, en y pratiquant une espèce de petit bassin. La seconde année & les suivantes, on laboure les fraisières vers la fin du mois de Mars, ensuite on prend du

fumier nouveau un peu gras , qu'on hache fort menu pour en envelopper le pied de chaque fraisier jusqu'au haut , sans cependant que ses feuilles soient gênées. Cette litière lui conserve le pied frais , & tient les grappes tellement droites qu'elles ne rampent pas sur la terre. Elle produit encore d'autres bons effets : 1.<sup>o</sup> S'il vient des pluies , les fraises ne sont pas terreuses , ni sujettes à être mangées par les insectes ; & durant la sécheresse , elles ne sont pas brûlées , comme celles qui sont à plat sur la terre. 2.<sup>o</sup> Elles ont un meilleur goût , étant aérées de toutes parts , & recevant suffisamment les rayons du soleil. 3.<sup>o</sup> Elles mûrissent de tous les côtés à la fois ; au lieu que celles qui rampent sont rouges & mûres du côté qui regarde le soleil , tandis qu'à l'opposé elles sont encore vertes & blanchâtres. 4.<sup>o</sup> Les grappes ne sont point agitées par les vents , ni exposées à être foulées aux pieds. 5.<sup>o</sup> Le fruit est plus aisé à cueillir.

Quand les fraisières sont dans le fort de la fleur , on aura soin de pincer le sommet de chaque grappe , parce que les fleurs qui y naissent ne mûrissent jamais parfaitement , sont toujours petites & ont peu de goût. On n'épargnera que quelques montans des plus forts à chaque pied , & on ne laissera à chaque grappe que quatre , cinq ou six fleurs.

Pour avoir des fraises en automne , on

coupera toutes les fleurs qui pousseront les premières ; les fraisiers en produiront d'autres qui fructifieront dans l'arrière-saison.

Les fraisiers sont sujets à être attaqués pendant les mois de Mai & de Juin par les vers blancs , les limaces & autres animaux rampans , qui mangent le col de leur racine entre deux terres , & les font mourir. On les remplacera par ceux qu'on aura soin d'avoir en réserve dans la pépinière , & qu'on levera en motte après la pluie. Le seul moyen de les délivrer de ces animaux destructeurs , est de les visiter souvent : dès qu'on en voit qui commencent à se flétrir , & dont les feuilles penchent , il faut fouiller au pied , on est sûr d'y trouver l'animal & d'empêcher , par sa destruction , qu'il ne fasse du dégât dans toute la planche.

On connoît que les fraises sont mûres & bonnes à cueillir , lorsque leur couleur est d'un rouge foncé , qu'elles sont luisantes comme un beau vernis , & rebondies ; alors les petits espaces entre leurs pepins sont plus remplis que quand elles ne sont pas mûres. Pour leur donner le temps de le devenir , on ne cueillera jamais deux jours de suite des fraises sur les mêmes plants , mais de deux jours l'un seulement durant les grandes chaleurs , & hors de ces chaleurs , tous les trois jours. Quand on les cueille , il faut avoir attention de couper leurs queues avec l'ongle du ponce ;

si on les arrachoit, on courroit risque de casser le montant de la grappe & d'enlever avec les fraises mûres, celles qui ne le feroient pas encore. D'ailleurs, en tirant à soi & arrachant les fraises sans pincer la queue, on fait tort à celles qui restent, en ce que cette partie continue à prendre de la sève, & s'approprie une nourriture inutile pour elle & perdue pour les fraises restantes. Enfin, ce fruit dénué de sa queue a mauvaise grace, s'affaisse l'un sur l'autre, & s'écrase pour peu qu'on le transporte au loin.

C'est un usage général parmi les Jardiniers, de couper la tige de tous les fraisiers, quand ils ont achevé d'en cueillir le fruit, afin de leur faire pousser une nouvelle tête. Je ne puis l'approuver. Ces fraisiers qui ont été fatigués par une ample récolte de fruits, auroient besoin d'être ménagés & soulagés, au lieu qu'on les épuise de plus en plus, en les forçant de travailler à la production de nouvelles feuilles. Cette mauvaise pratique est cause qu'il faut renouveler les fraisiers tous les trois ans, au lieu qu'ils doivent durer depuis cinq jusqu'à huit ans, & même davantage. Mais, que faut-il faire pour cela ?

Il suffit de les débarrasser des vieilles feuilles d'en-bas, qui sont usées & desséchées, parce que leur substance a passé dans le fruit, dont les feuilles sont les meres-

nourrices. On tire ces feuilles par le côté pour les arracher sans ébranler le pied, & on enleve de même les queues des grappes qui ne servent plus à rien, & se séchent. Alors les fraisières poussent du cœur des feuilles nouvelles, qui, formées suivant l'ordre de la Nature, résistent aux rigueurs des frimas & aux gelées, de sorte qu'au printemps les plantes profitent plus vite, forment de belles têtes & donnent des fruits abondans.





# TRAITE DE LA CULTURE DE LA VIGNE.



## CHAPITRE PREMIER.

### *Du Gouvernement de la Vigne.*

**L**A vigne est une plante sarmenteuse & à moëlle spongieuse : sur sa tige mal faite & couverte d'une écorce brune & rougeâtre , naissent des sarmens garnis de vrilles. Ses feuilles découpées , posées alternativement sur les branches , sont fort grandes ; dans leurs aisselles naissent de petites fleurs jaunâtres. Lorsqu'elles sont tombées , on voit paroître des baies rondes ou ovales ,

qui, en mûrissant, prennent la couleur du fruit nommé raisin. Les racines nombreuses, ligneuses & vivaces de cette plante, plongent moins dans le fond qu'elles ne planent à la superficie de la terre, quoique plusieurs y pénètrent fort avant. Il se fait par conséquent un envoi prodigieux de sève par-tout à la fois dans la vigne. A la mi-Mai, au lever du soleil, nous avons fait une raie au mur d'un espalier, à l'extrémité de quelques bourgeons, & nous les avons trouvés le soir alongés de six pouces.

Plus les bourgeons de la vigne sont raccourcis, plus elle pousse, au lieu qu'il s'y fait une ample distribution de sève lorsqu'ils sont alongés, par conséquent il y a moins de pousses surnuméraires. Elle est si abondante, que de tous les yeux de cette plante naissent des doubles & des triples bourgeons, qui donnent du fruit pour la plupart; on les appelle sous-yeux, à cause qu'ils sont placés au-dessous des yeux formés. Il en part aussi quantité de petits bourgeons qui produisent souvent des grappes. Indépendamment de ces différentes pousses, la vigne fait éclore, soit du tronc, soit du vieux bois, une foule d'yeux, d'où naissent encore des bourgeons.

Tous les vigneron qui n'ont aucune teinture de cette physique instrumentale & expérimentale dont j'ai parlé, ne travaillent



qu'au dépérissement & à la destruction des vignes. Si, malgré le mauvais traitement qu'elles éprouvent, elles ne laissent pas de produire du fruit, quelle seroit son abondance & la qualité du vin, si elles étoient gouvernées tout différemment ! Celui des meilleurs crus seroit exquis, le médiocre deviendrait bon, & le commun, au lieu d'être plat, seroit au moins potable ; enfin, la vigne ressentiroit plus rarement les funestes effets des gelées & de la coulure.

D'où vient qu'elle résiste jusqu'à un certain point aux mauvais traitemens qu'elle éprouve ? C'est parce qu'elle est, comme je viens de le dire, très-abondante en sève. Sa plantation, sa taille, son ébourgeonnement sont vicieux ; ses labours sont mal entendus, & dans tout le reste on agit sans règle fixe. Consultez différens Vignerons, & suivez-les dans leurs pratiques, vous verrez qu'ils ne sont pas plus en état d'en rendre raison, que les Jardiniers de la conduite de leurs arbres.

Tant qu'on plantera des vignes, en écourtant leurs racines, qu'on mettra les ceps aussi près les uns des autres, que les rameaux, se faisant ombrage, ne jouiront que foiblement des bienfaits de l'air & des rayons du soleil, il ne faudra en espérer que très-peu de succès. L'état misérable où sont toutes les vignes, confirme ce que

j'avance : vous n'y voyez qu'onglets , que chicots , bois morts , fausses coupes non recouvertes , chancre , gale & mouffe au pied de quantité de ceps. Je suis fort éloigné de penser qu'aucun Vigneron soit assez dépourvu de sens pour les croire utiles à la vigne ; ceux d'entr'eux à qui j'en ai parlé , les regardent seulement comme indifférens.

J'ai prouvé que les chicots , ergots & ongles retardoient au moins le cours de la sève , s'ils ne l'interceptoient pas tout-à-fait dans la partie qui en est affligée. Il faut cependant remarquer que l'onglet qui doit être entièrement banni des arbres , est nécessaire au bois de la pousse dernière sur lequel on taille la vigne. En voici la raison. Si on la tailloit tout près de l'œil , comme les arbres , le bourgeon venant à croître , ne manqueroit pas d'être décollé , soit en l'attachant , soit par son propre poids , soit par le moindre vent , au lieu que sur l'excédent qui forme l'onglet , il est plus affermi & moins sujet à s'éclater. Il faut faire attention que les bourgeons de la vigne , plus tendres que ceux des arbres , à cause qu'ils sont plus abondans en sève , qu'ils sont d'un tissu plus poreux , & qu'ils ont les fibres plus dilatées , sont aussi plus aisés à être détachés. Mais ce que je ne puis m'empêcher de reprocher aux Vignerons , quant à ce

point , c'est , 1.<sup>o</sup> de ne point rabattre ces onglets l'année suivante à la taille ; 2.<sup>o</sup> d'en faire même au vieux bois : au lieu de recevoir une grosse branche tout près de l'écorce , ils la coupent à un pouce , en lui laissant un long bec de flûte. Pour en débarrasser la vigne , il faudroit tenir une conduite opposée , en travaillant plus correctement , & la panser d'une manière facile & rien moins que coûteuse. Avec une serpette bien tranchante & une scie à main , le Vigneron fera disparaître les chicots & les bois morts , réformera toutes les fausses coupes , en rabattant les onglets saillans , coupera jusqu'au vif ce qui a cavé , & sur ces plaies appliquera l'onguent de Saint-Fiacre. Il vaudroit mieux , dans un sens , laisser à la vigne tous ces bois morts & gangrenés , que de ne pas couvrir ses plaies. Comme j'ai épuisé ce sujet dans mon traité de la taille des Arbres , je ne m'y étendrai pas davantage.

Voilà , me dira-t-on , du travail. Ne seroit-il pas plus court d'ébotter ces vignes en leur faisant pousser de nouveau bois , ou de les arracher pour replanter ? Le remède est violent. D'ailleurs , quand on sappe une vigne par le pied , il faut au moins deux ou trois ans pour disposer la terre à en recevoir un nouveau plant , & de plus quatre à cinq années sans en rien recueillir , en plantant suivant la méthode ordinaire. Je fais que dans l'intervalle on coupe

occupe la terre à autre chose, mais il s'en faut bien que ce rapport dédommage, & de la non-jouissance de la vigne, & des frais de la replantation.

Voici donc ce que je conseille. Après que des gens entendus auront pansé tous les ceps d'une vigne; on leur donnera des engrais propres à leur procurer la vigueur & la fécondité. On les soulagera amplement, en taillant fort court & sur les meilleurs coursons seulement. Dès la première année, ils pousseront des jets de toutes parts, & sur-tout du pied & du tronc; on ébourgeonnera les pousses chétives, & on se retranchera sur le bois franc & vigoureux; l'année suivante on peut compter sur une ample récolte. En 1757 & 1758, il y eut fort peu de vin, sur-tout la dernière année. Plusieurs propriétaires de vignobles autour de Paris, qu'ils exploitoient par eux-mêmes, firent exécuter, d'après mes conseils, ce que je viens de prescrire; & tandis que dans le canton de Corbeil on avoit un muid ou un muid & demi de vin par arpent, ces particuliers en recueillirent onze à douze demi-queues, & il se trouva beaucoup meilleur. De plus, les vignes firent de très-belles pousses, & grossirent considérablement de la tige. Un de ces particuliers fit arracher tous les ceps rabougris, & mit les bons à trois & quatre pieds de distance.

## CHAPITRE II.

*Du fonds de terre , du climat & de l'exposition propres à la Vigne.*

**L**ORSQU'IL s'agit de planter une vigne , on préfère les terres maigres , sèches , légères & couvertes de petites pierres qui renvoient les rayons du soleil , aux terres franches & fortes , remplies de suc & de sels , quoiqu'elle pousse plus vigoureusement dans celles-ci , & qu'elle y rapporte le triple & le quadruple. Deux raisons ont déterminé cette préférence ; la nécessité & l'utilité.

La nécessité , parce qu'on peut bien destiner à la vigne des terres peu fortes , au lieu qu'on réserve celles qui ont du corps pour y semer des grains , dont la récolte seroit difficile par-tout ailleurs. L'utilité ensuite , parce que les suc trop épais & trop substantiels , ne peuvent faire qu'un vin revêche & grossier ; au lieu que dans les terres légères que l'action de l'air & du soleil pénètre aisément , il est plus spiritueux.

A quelle autre plantation que celle de la vigne pourroit-on , dans les climats qui lui sont propres , employer les montagnes ,

les collines & les coteaux un peu élevés, ainsi que les terres sablonneuses & pierreuses? Dans les climats froids où la vigne gèleroit, ces montagnes & ces collines sont désertes ou sont plantées en bois, de même que les autres terrains également ingrats & situés dans des fonds. On a vainement essayé d'en fertiliser plusieurs. Il est inutile de dire que les terrains plats & humides & les fondrières sont peu propres aux vignes; il est cependant nombre d'endroits semblables où l'on en a planté, mais elles sont fort sujettes à geler & à couler.

Les côteaux, sans être roides, doivent avoir une pente douce pour faciliter l'écoulement des eaux & recevoir en totalité les rayons du soleil : les vignes qui y sont situées donnent le plus excellent vin. Ainsi, les montagnes inaccessibles leur conviennent peu. Quelques-unes néanmoins sont cultivées, mais il en coûte cher aux propriétaires obligés, soit l'été après des orages, soit au printemps après les pluies d'hiver, de faire rapporter au pied des ceps les terres que les eaux & les racines ont entraînés.

Plusieurs provinces de France, telles que la Normandie, le Perche, & une partie de la Picardie, ne sont point propres à la vigne. Si elle y vient, ou elle gele, ou le raisin ne mûrit pas, ou s'il mûrit en certaines années dans ces terrains froids, il est

détestable. Quantité de Curieux , & des Princes même ont fait venir du plant , des terres , & des ouvriers de la Bourgogne & de la Champagne , tous ont fait de la dépense bien inutile.

L'exposition la plus favorable à la vigne est le midi dans les pays froids , & le levant dans les pays chauds ; celle du couchant , quoiqu'inférieure aux deux premières , a aussi ses avantages. L'exposition du nord est bannie de tout bon vignoble.

Son gouvernement doit varier suivant les terrains , tant pour la plantation que pour la taille & les labours. Je plante plus dru un terrain gras qu'un terrain maigre , & je taille plus court les vignes qui poussent moins.

On a remarqué que les pousses élevées sur la rige de cette plante , sont moins sujettes à être endommagées par les gelées , de même que sur les hauteurs où les brouillards sont dissipés par le vent ; la vigne gele plus rarement que dans les fonds. Par la même raison ses bourgeons qui sont à découvert , sont moins frappés de la gelée , que ceux qui sont voisins de grands arbres & des bois où les brouillards séjournent.

. . . . . *Apertos*  
*Bacchus amat colles.*

Dans les terres sablonneuses , caillouteu-

ses, pierreuses & glaiseuses, quoique bien exposées d'ailleurs, les ceps poussent peu; ne jouissent que des bienfaits de l'air, des rosées & des influences d'en-haut, & ne tirent presque point de nourriture du terroir très-aride par lui-même, les raisins fort petits y rendent fort peu de vin; mais parce que la sève y est extrêmement cuite, ils sont très-spiritueux: s'il survient quelque gelée, ils brûlent, attendu que ces productions de la vigne y sont plus printanières, & que les terres légères envoient plus d'exhalaisons que les autres. Les vignes dans ces sortes d'endroits sont fort grêlées & éloignées les unes des autres, mais plus hâtives, elles participent à la nature du terroir; de là vient que le bon vin de Champagne a le goût de la pierre à fusil, dont le terrain est couvert; sans doute parce que le soleil dardant sur ces pierres, en détache des particules de soufre & de feu que l'air communique à la terre, aux racines & au fruit, suivant les années plus ou moins chaudes. Si le terrain est glaiseux, le vin sent la glaise; donc dans tous ces endroits, la vigne doit être gouvernée différemment que dans les terres grasses & fortes. Labourez peu & superficiellement au moins trois fois l'an, mais réchauffez souvent le pied des ceps: si vous pouvez trouver dans les environs de la bonne terre ou des gazons, faites-les y porter, & les



renverser : du reste, taillez fort court *sur* un petit nombre de coursons.

Je pense que cet engrais est préférable au fumier qui épuise la vigne dès ses premières années, la rend plus sujette à être frappée de la gelée, & communique au vin son goût désagréable. Le marc de raisin qu'on a laissé pourrir durant un an, produit aussi d'excellens effets sur les vignes au pied desquelles on le porte. L'usage dans les bons vignobles est de ne jamais les fumer que lorsqu'on y fait des fosses profondes. En général, un peu de fumier tous les sept ans, suffit dans les terres légères, & tous les douze ans dans celles qui sont plus fortes. Celui des bergeries, lorsque son feu est éteint, est très-salutaire aux vignes jaunissantes.

### CHAPITRE III.

#### *De la plantation de la Vigne.*

**L**A vigne se multiplie par le plant enraciné, par les marcottes & par les boutures. Le premier est un cep élevé pendant deux ou trois ans dans une pépinière, & se leve en Novembre pour se replanter aussi-tôt. Les marcottes se couchent en terre, comme je le dirai, & les boutures

sont des jets fort garnis d'yeux & inutiles au cep ; on les nomme *croffettes* quand ils sont coupés à cinq ou six yeux au-dessus de leur naissance , & qu'ils sont accompagnés d'un peu de bois de l'année précédente.

Toutes ces manieres de planter la vigne sont bonnes ; l'essentiel est de bien choisir son plant. Nous lui avons assigné pour son emplacement les hauteurs , les montagnes , les terrains grouetteux , sablonneux & pierreux. Dans tous ces endroits , il n'est pas possible de faire des fouilles profondes pour planter la vigne , ni des fosses pour la coucher & la renouveler. Quelque avantageux qu'ils soient , il faut y renoncer si on n'a pas au moins dix-huit pouces de bonne terre ; encore est-on souvent obligé de la rechauffer & de la buter , si on veut qu'elle ne seche point. Il ne faut donc rien espérer ici du fond , mais compter uniquement sur la superficie , & attendre tout des influences de l'air & des engrais qu'on donne à la vigne.

Dans ces terrains sans fond , je me restraints à planter aux endroits propres à être creusés jusqu'à la profondeur d'un pied & demi. Alors , après avoir fait ma fouille , j'y mets environ cinq ou six pouces de miette , ôtant les pierres & les cailloux , & brisant les mottes ; puis je place ma marcotte ou mon sarment sur cette miette , en la couchant dans toute la longueur que me

permet la largeur de ma fouille , jamais debout ni perpendiculairement. Si le terrain me permet des fouilles plus profondes , comme de quatre pieds de large sur trois de profondeur , j'étends ma marcotte dans la totalité de cet espace , & je l'y place à plat sur les six pouces de miette du fond , en lui faisant parcourir tout le contour du trou. (*fig. 1 , Pl. V.*) Dans le coin à gauche est placée la marcotte , ensuite son bois est conduit dans la circonférence des autres encoignures , puis elle est relevée perpendiculairement par le milieu du trou , & enfin elle sort de cinq à six pouces , ayant deux ou trois bons yeux. Je plante cette marcotte avec toutes ses racines , sans en couper ni en raccourcir une seule ; & si elle a sept ou huit nœuds enracinés , je n'en supprime aucun.

Mais , me dira-t-on , pourquoi tant enfouir la vigne ? êtes-vous fondé en raison , pour planter aussi avant ? Quantité de Physiciens , & Hales entr'autres , prétendent que les sucres du fond de la terre ne sont point profitables aux plantes , parce que n'étant point bénéficiés par le nitre de l'air , ils ne peuvent être que crus & indigestes , & que par conséquent les fruits qui en proviennent doivent être d'un mauvais goût. En ce cas , il faudroit empêcher les arbres fruitiers de plonger leurs racines à quatre , cinq & six pieds , & même au-delà dans le fond de la terre. J'ai vu en

Normandie deux poiriers dans la basse-cour d'une métairie, qui avoient environ trois pieds de diametre & qui pouvoient être âgés de cent cinquante ans, dont les racines ayant trouvé de bonne terre, avoient piqué jusqu'à dix pieds de profondeur. L'un de ces arbres étoit un gros blanquet, & l'autre portoit un fruit à couteau & à cuire tout ensemble, nommé dans le pays *poire de roudeau*, tous deux excellens. J'ai trouvé dans des vignobles & dans des jardins des racines de vigne à la profondeur de six pieds.

Ma raison pour planter avant est bien simple; c'est pour profiter des suc du fond qui sont toujours perdus pour les plantes, & qui, au moyen de mon remplissage, sont bien francs. Cela n'empêche pas que les racines horizontales & le chevelu ne pompent les suc de la superficie: d'ailleurs, tout le monde fait qu'à quelque profondeur qu'on place la vigne en terre, elle prend toujours racine du collet. Par conséquent d'avantages multipliés!

Le trou étant fait, je le remplis de la terre de la premiere fouille que j'ai fait mettre de côté & je la place au fond; puis celle de la seconde, & enfin la troisieme par-dessus en superficie, bien entendu que des engrais renouvelés tous les deux ans suppléeront au défaut de sels de la terre naturelle.

Il est un expédient dont je me suis heureusement servi en plus d'une occasion ; je n'ai point assez de profondeur de terre , je m'en procure une factice en butant chaque cep à un pied au-dessus de la superficie voisine , avec un amas de terre que j'exhausse de quatre pieds en tout sens , à prendre du milieu du cep. Lorsque je puis planter par rangées & par perchées , je forme ainsi une sorte de plate-bande d'un bout à l'autre de chaque perchée , où la terre devient plus haute que celle des sentiers. J'ai soin , qu'en labourant on rejette toujours dans l'un & l'autre sentiers les terres qui se répandent , & qu'on les rapproche ou du cep ou de la plate-bande. C'est ainsi que l'Art supplée à la Nature. Comme je plante à six pieds , je suis fort en état de me procurer cette profondeur suffisante de terre , puisque j'en tire vers chaque cep le plus que je peux dans l'entre-deux , y laissant un bassin qui , dans le temps , sert à retenir les eaux pour les faire passer aux racines. Il faut se ressouvenir qu'il ne s'agit ici que des terres légères & sans fond.

Tout ce qui vient d'être dit concerne les trous particuliers à faire dans des endroits où les plants ne peuvent être réguliers ni suivis ; mais quant aux plantations par rayons symétrisés , la conduite & la direction , ainsi que l'opération , sont différentes , quoique le fond & les principes soient les mêmes.

Sans expliquer au long ce qui se pratique dans les vignobles à cet égard , je considère d'abord le local. Ou le terrain est plat , ou en pente douce , ou il est plus ou moins escarpé , ou j'ai un bon fond de terre , ou je n'ai qu'une superficie , ou enfin partie de mon terrain est bonne terre , & l'autre est mauvaise. Voici ce qui se pratique dans ces diverses circonstances.

On commence par tendre un cordeau le long de la pièce de terre , & on marque une trace d'un bout à l'autre. On en fait une seconde en portant le cordeau à quatre pieds plus loin , & ainsi jusqu'au bout. Le long de ces traces on creuse un rayon aussi large que profond , comme d'un pied & demi , pour y coucher le plant obliquement à deux pieds l'un de l'autre. L'usage est de n'employer qu'environ la moitié , soit des marcottes , soit des sarments nécessaires pour tout le terrain , puis d'année en année , à mesure que chaque cep fournit de nouveau bois , on le couche & on fait des fosses pour garnir la totalité de la terre. Par la suite on ménage çà & là des provins à demeure , afin de lever des marcottes.

Loin de m'écarter de cette façon de travailler , je la crois indispensable ; je pense seulement qu'elle est susceptible de réforme. Au lieu de planter les marcottes dans les rayons vis-à-vis les unes des autres je voudrois , 1.<sup>o</sup> qu'on les placât en échi-

quier , parce que cette position des ceps , opérant un plus grand éloignement entre eux , produit aussi dans un sens une plus grande fécondité. 2.<sup>o</sup> Que tous les ceps fussent du même alignement d'un bout de la vigne à l'autre , comme je l'ai vu en quantité d'endroits de la Bourgogne , moins pour l'agrément & le coup d'œil , que pour l'utilité & la commodité. 3.<sup>o</sup> Je trouve que par-tout les ceps sont trop proches , & qu'ils se nuisent & du haut par l'ombre qu'ils se portent réciproquement , & par les racines qui se touchent. De - là vient en partie la coulure dans les années humides , ou trop seches , ou froides , à cause de l'ombrage qui s'oppose à l'action de l'air & du soleil , ensuite le retardement & la difficulté de la maturité , & enfin la foiblesse du cep & des pousses. J'exige donc que chaque cep , au lieu d'être à un pied ou à dix-huit pouces , soit au moins à quatre pieds de distance l'un de l'autre en tout sens.

La *fig. 2.* ( *Planche V.* ) représente la coupe latérale de la vigne , des ados , de l'emplacement des marcottes , de leur enfoncement dans la terre , & de la position de leurs racines.

Qu'on ne craigne point , au reste , de perdre beaucoup de terrain , & de ne retirer presque rien des vignes. Je mets en fait , que si on espaçoit les ceps , comme je le prescris , on y gagneroit. Au lieu de

tailler si court, à cause de la foiblesse du bois qu'il faut ménager, on pourroit tailler plus long du double, les pousses étant plus fortes; & au lieu de ne le faire que sur deux ou trois coursons, on tailleroit sur quatre & cinq, & même plus. Quelle différence pour la maturité du raisin, pour la bonté du vin & pour la facilité du travail!

Par rapport à la profondeur des ceps dans la terre, lorsqu'on plante en rayons, & qu'on couche des marcottes, je pratique ce que j'ai enseigné au sujet de la plantation de la vigne dans des trous particuliers; savoir, la fouille profonde, le remplissage, la plantation avec toutes les racines, & l'allongement des marcottes. Ce dernier point a besoin de quelque éclaircissement. Comme on ne peut les faire tourner dans la circonférence trop bornée du rayon, ainsi que dans un trou plus spacieux, il faut en tirer le meilleur parti qu'il est possible. La profondeur de ces rayons n'est déterminée que par la qualité & le fond de la terre. Il faut toujours qu'il y en ait sept à huit pouces de la superficie aux premières racines; autrement elles seroient coupées en labourant; & dans les sécheresses la vigne seroit bientôt altérée & desséchée, & le raisin brûleroit sur pied. Quant aux provins, je préfère deux conditions: l'une, que l'on enterre les rameaux plus avant; l'autre, qu'on les couche, non en longueur sur la



superficie de la terre , mais qu'on les prenne de court & en plongeant dès le pied même du cep.

Le temps de la plantation de la vigne est depuis la chute des feuilles pour les pays secs & chauds , & en Février & en Mars pour les pays froids & humides. Il y a diverses pratiques à ce sujet , il en est même de singulières , telle que celle de planter à la Saint-Jean. Je ne dirai point que les marcottes doivent être de la pousse dernière , mais je recommanderai sur-tout de ne point fouler la terre , ainsi que quelques-uns le font , avant que de les poser dans le trou. C'est , disent-ils , pour empêcher les racines d'être rongées par les vers blancs qui ne peuvent percer la terre quand elle est bien plombée : comme si l'expérience ne nous apprenoit pas que ces reptiles s'introduisent plus ordinairement dans les terres compactes que dans les terres franches. Ils s'accommodent peu de celles qui sont douces & friables où ils sont comme ensevelis sous les miettes , dont la chute les embarrasse fort ; quand au contraire la terre est ferme & sèche , ils s'y pratiquent des retraites qui ne se bouchent point. Au surplus , comment veut-on que les racines percent une terre compacte & durcie , que l'air & la chaleur du soleil y pénètrent , & que la plante y ait de la nourriture ?

J'ai parlé de marcottes qui ont au moins

cing & fix nœuds enracinés : on demandera fans doute le moyen d'en avoir d'une telle longueur. Le voici.

Quand je veux planter de la vigne , je couche dès le printemps de l'année précédente les rameaux les plus vigoureux , choisis sur des ceps de sept à huit ans , & produisant du raisin noir préférablement au blanc. Je les enterre d'un bon pied avec le plus de bois qu'il m'est possible , suivant la longueur du rameau qui prend racine à chacun des nœuds couchés en terre. Durant la pousse , au lieu de mettre des échelas au pied de ces marcottes , j'y place des perchettes ou gaulottes , & je les y attache sans les rogner , à la hauteur de neuf à dix pieds. On pourroit à leur défaut étendre ces marcottes sur les extrémités des échelas voisins autant qu'elles peuvent l'être. J'ai grand soin d'ôter toutes les vrilles & les faux-bourgeons qui prendroient la nourriture de la marcotte.

Je ne crains nullement d'affoiblir le cep : le rameau ainsi couché ne peut lui faire grand tort , puisqu'il en tire moins de nourriture que de la terre où il est enfoncé d'un pied : je suis de plus assuré de lever une telle marcotte avec toutes ses racines. A la chute des feuilles , je la fouille & je la dé plante ; je me sers , pour cet effet , d'une fourche peu en usage dans bien des cantons , mais dont on devroit se pourvoir

par-tout. On en a vu le dessin (*fig. 9, Pl. I* du premier volume.) Avec cette fourche je dégage les racines de la marcotte sans les endommager, & je la sevre en la coupant tout près de l'œil enraciné le plus voisin du pied du cep. Si je la tire avec effort lorsqu'elle est superficiellement découverte, & que je l'arrache, comme on a coutume de faire, je laisse en terre quantité de menues racines, dont la soustraction ne laisse pas d'altérer la plante.

Cette façon de planter la vigne est opposée à l'usage universel des Vignerons, qui ne conservent qu'un nœud enraciné, dont ils coupent les racines à un demi-pouce, ou à un pouce tout au plus. Une vigne plantée comme je le prescris, pousse vigoureusement dès la première année, commence à la seconde à donner du fruit, & est tellement formée à la troisième, qu'elle rapporte le double & le triple des autres au bout de quatre, cinq, ou six ans. La raison en est toute simple. Que fait-on en coupant les racines? On prive la plante de ses suçoirs, de ses instrumens destinés à pomper & à attirer à elle les suc de la terre. De cette soustraction, il arrive que la vigne & les plantes languissent, ne font que des pousses maigres, jusqu'à ce que la Nature ait réparé le dommage qu'on lui a causé, & qu'elles ne profitent qu'à mesure que leurs racines se reproduisent.

J'ai bien des fois ouï dire qu'on coupoit les racines aux plantes pour les soulager d'abord , & ensuite leur en faire repousser de meilleures , comme lorsqu'on saigne à dessein d'améliorer le sang. Ce raisonnement n'est guere juste. Ce n'est point l'arbre qui nourrit les racines , mais ce sont elles qui font vivre l'arbre , il doit croître & profiter selon que ce principe de vie est abondant & agissant ; par conséquent le retranchement des racines , loin de le soulager , lui nuit notablement. Dire que les nouvelles qu'on oblige une plante de faire , sont meilleures que celles que l'on coupe , c'est avancer un paradoxe. Le contraire est bien décidé par les pousses vigoureuses que font les plantes mises en terre avec toutes leurs racines , par leur fécondité prompte , leur accroissement surprenant & leur durée ; au lieu que les autres à racines écourtées sont long-temps à reprendre , ne rapportent que tard , ne profitent que foiblement , & meurent souvent. La comparaison de la saignée ne peut avoir lieu ; on ne saigne que lorsque le sang peche ou en quantité ou en qualité : ici au contraire il n'y a jamais trop de racines , ni par conséquent trop de sucoirs. A l'égard de celles qui sont mortes , chancies ou cassées , on est forcé de les raccourcir jusqu'au vif.

Quant aux sarmens ou aux cressettes qui sont dénués de racines , je les plante comme

la marcotte. Mais pour avoir des sarmens fort longs avec un peu de vieux bois au bout, je m'y prends comme pour les marcottes, en laissant croître une certaine quantité de rameaux que je dirige de même. Ces croffettes ne manquent pas de prendre racine à tous les nœuds couchés en terre. Si l'on en croit les Vignerons, le sarmement ou la croffette, quoique plus difficile à reprendre, donne du fruit meilleur & plus abondant, & la durée du plant est plus longue. Tout homme sensé conviendra qu'une plante formée doit l'emporter sur celle qui n'a qu'un principe éloigné encore de formation. La marcotte étant une plante faite, dont les conduits & les organes sont tout disposés à travailler & à remplir leurs fonctions, a des avantages infinis sur une autre, dont ces mêmes organes sont encore imparfaits. Nous avons planté durant une longue suite d'années des marcottes & des croffettes, & nous avons également suivi les opérations de différens Vignerons, nous avons reconnu la supériorité du plant enraciné. On est dans l'usage de laisser quelque temps le sarmement dans l'eau avant que de le planter, & on fait bien : il est certain que ses parties, tant internes qu'externes, étant humectées & dilatées, sont plus propres à croître & à végéter. Les marcottes même déposées pendant vingt-quatre heures seulement dans l'eau avec

toutes leurs racines , reprennent plus promptement.

On demandera peut - être ce que deviennent les yeux de la marcotte enfermés en terre , & s'ils ne poussent point en dehors. Tous prennent racine ; ce qui est destiné à être bénéficié par l'air , & qui s'en trouve privé , ne peut plus croître ni se former. Telle est la raison pour laquelle lorsque les greffes , dont le tissu est fait pour recevoir l'impression de l'air , sont enterrées , les arbres ne profitent point , ou ils sont inféconds , ou ils meurent. Quant aux yeux des marcottes & des sarmens , ils deviennent racines dès qu'ils sont privés des bienfaits de l'air. Alors ne pouvant percer la terre , il faut que la sève qui passe jusqu'à eux , fasse éclore des racines au lieu de bourgeons , parce qu'imprégnés seulement de l'humide de la terre , elle est travaillée dans ses entrailles autrement qu'en dehors , par l'entremise de l'air qui dilate les parties des plantes sur lesquelles il agit directement.

Il faut supposer que la sève qui produit les racines , les branches , les bourgeons , les fleurs & les fruits , est la même diversement travaillée , parce qu'elle passe par divers canaux qui la modifient. Comme l'action extérieure de l'air ne peut jamais former de racines , mais seulement des bourgeons , de même l'action intérieure

de l'humide de la terre ne peut produire que des racines.

Lorsque certains arbres produisent du tronc & des racines même des rejetons, c'est parce que le tronc occupant la superficie de la terre à travers laquelle l'air agit sur lui, a senti son impression par voie d'attraction. Vous remarquerez que ces rejetons sont tous blancs & cassans, & qu'à mesure qu'ils sentent l'action de l'air ils brunissent, & que leur peau se durcit. Il faut dire encore qu'ils n'émanent point des racines inférieures, mais des horizontales que leur emplacement met à portée de ressentir par voie intermédiaire l'action de l'air; sans quoi nul rejeton semblable ne pourroit jamais monter.

## CHAPITRE IV.

### *Des Perchées.*

DANS tout ce qu'on vient de lire au sujet de la plantation de la vigne, je me suis moins écarté de la méthode reçue que je ne l'ai rectifiée. Ce que je vais dire s'adresse aux curieux dégagés des préjugés du vulgaire; l'exécution en est aisée, peu coûteuse, abrége le travail & produit au-delà du double de la pratique ordinaire. Voici mon idée; c'est de partager tout plant

de vigne par rangées parallèles , non pas longitudinalement en face du midi , mais transversalement , en sorte qu'elles puissent être éclairées du soleil tout autour. Je forme donc les vignes en façon de contr'espalier ( *Pl. V, fig. 3* ) que je construis avec de forts échelas à la hauteur de quatre pieds au moins. J'attache vers le milieu de ces échelas un rang de perches en travers qui relient d'un bout à l'autre , & un second rang à l'extrémité d'en-haut , que je dresse au cordeau. Dans les endroits montagneux & escarpés , on peut former ces sortes de perchées en spirale , suivant le terrain , afin de diminuer & de couper la pente pour faciliter les travaux , & empêcher que les terres ne soient entraînées dans le bas.

J'espace ces rangées à six pieds ou au moins à quatre ; cette distance suffit pour que les travailleurs qui rapportent les terres du bas dans le haut , & qui amènent les engrais nécessaires , entrent & sortent aisément. Dans le temps de la pousse , lorsque les bourgeons de chaque côté sont grands , il faut encore avoir un espace suffisant pour vaquer au palissage & à l'ébourgeonnement ; espace très-commode aux hotteurs chargés de la vinée , & obligés d'aller & de venir. Cette façon de diriger les vignes est usitée dans plus d'un endroit de nos fameux vignobles , tel qu'Auxerre , & c'est ce qu'on y appelle



des *perchées*. Elle étoit même connue des anciens, puisque nous lisons dans Varon (*Chapitre VIII*) que la plupart des vignes d'Italie étoient attachées en forme de treillage à des pieux placés en travers & sur d'autres fichés en terre, de sorte que leurs branches se croisoient par le milieu. Mes *perchées* en diffèrent totalement. Avant que de construire le bâti de cette espèce de contr'espalier, ce qui n'a lieu qu'à la troisième ou quatrième année après la plantation, je fais au cordeau d'un bout à l'autre des trous à quatre pieds de distance les uns des autres, ou une tranchée de la même profondeur, suivant la qualité du terrain, & j'y plante mes marcottes, comme je l'ai dit. Lorsque j'ai formé ainsi ma première rangée, j'en plante une seconde en échiquier, de sorte que la troisième soit la répétition de la première, & ainsi jusqu'au bout de la pièce de vigne, comme il est représenté (*Pl. V. fig. 4.*)

Il est question maintenant de travailler à ces vignes, quand elles sont en état de garnir les *perchées*. Au lieu de diriger leurs pousses perpendiculairement & verticalement, comme on fait lorsqu'on les lie aux échalias, ou même aux *perchées* dans les vignobles où elles sont en usage, je les tire toutes obliquement à droite & à gauche de chaque *perchée*, (*Pl. V, fig. 3.*) où les ceps doivent former un double espa-

lier, en sorte que la vigne puisse être également palissée des deux côtés. On conduit ainsi tous les bourgeons depuis le bas des perchées jusqu'au haut, de façon qu'ils les tapissent exactement, & qu'ils forment un cordon ou une sorte de couronnement dans toute la longueur. Pour y parvenir, il ne faut rogner l'extrémité des bourgeons que quand toutes les perchées sont garnies, & à mesure qu'ils poussent on les entrelace : cette façon ne change rien ni au pansement, ni au travail ordinaire.

Les avantages que produit une plantation & une direction semblables, sont immenses. Les ceps étant éloignés de quatre pieds avec un sentier pareil entre chaque rangée, leurs racines ne peuvent s'atteindre ni se nuire, & leurs bourgeons au lieu d'être enfermés & liés par paquets, sont éclairés & échauffés par le soleil, & participent à toutes les influences bénignes de l'air, la nuit & le jour. Mais ce qui contribue le plus au bon état de la vigne, à son progrès & à sa fécondité, c'est la direction des pousses par voie d'obliquité. La sève n'étant point portée verticalement, est retardée & ne coule que par mesure; elle est cuite par conséquent, digérée & tamisée tout autrement que lorsqu'elle monte directement & perpendiculairement. Aussi les pousses d'une telle vigne sont-elles bien différentes. Comme ces per-

chées brisent & coupent les vents lors des gelées & du souffle empesté de ceux de galerne, que dans le temps de la fleur la plante jouit de toute la liberté de l'air, la coulure doit être plus rare que quand les grappes sont étouffées dans un amas confus de feuilles & de bourgeons dressés verticalement. Elle produit, de plus, une quantité prodigieuse de raisins, qui profitent d'autant que la sève est plus cuite, & que les bourgeons ayant plus d'air, sont plus favorisés des rayons du soleil, au moyen de quoi ils mûrissent plus vite & acquièrent un goût supérieur.

Un autre avantage non moins considérable de cette méthode, est l'allongement des bourgeons, qu'on n'arrête qu'après qu'ils ont jeté leur feu. On ne force point la vigne à s'épuiser d'abord pour la formation successive de faux bourgeons qui empêchent la souche de profiter. Cette obliquité de bourgeons opère une répartition de la sève plus réglée & due à une distribution proportionnelle dans toute la plante. Qu'on ne dise point que ma méthode fait perdre beaucoup de terrain, je crois avoir prouvé qu'au lieu d'être perdu, il ne peut mieux être employé. Il est différent d'avoir un millier de ceps confus, qui se mangent réciproquement par leurs racines, qui se font ombrager par leur proximité & leur touffu, qui gèlent aisément,

aisément , qui coulent presque nécessairement , & qui mûrissent avec peine , dont les grappes & les raisins sont en moindre quantité , ou de se borner à cinq cents ceps , qui jouissant de tous les avantages dont ceux-là sont privés , rendent le double & le triple ?

Il seroit fort aisé de dresser , suivant cette méthode , les vignes anciennes qui sont encore bonnes. Au lieu d'arracher les ceps , on les conserveroit en plus grande partie pour ne point se mettre dans le cas de la non-jouissance , & on y procéderoit de cette façon. En Novembre , après avoir formé les perchées d'un bout à l'autre de la piece de vigne avec des jalons alignés de distance en distance , on coucheroit bien avant en terre , à droite & à gauche , tous les bons ceps qui se rencontreroient à l'alignement des perchées. Si néanmoins ils étoient trop voisins , on seroit forcé d'en ôter plusieurs. Mais , quelque bonne que puisse être une telle vigne , elle ne fera jamais les progrès de celle plantée suivant notre méthode ; on pourroit donc laisser entre les ceps une distance moindre que celle de quatre pieds , du moins pendant plusieurs années , jusqu'à ce que fortifiés & alongés suffisamment , ils fussent en état de garnir le terrain.

## CHAPITRE V.

*De la Taille de la Vigne.*

**F**AUT-IL tailler court ou long, laisser peu ou beaucoup de coursons ? On doit se régler à cet égard sur les climats, les expositions, la nature des terrains, & la vigueur plus ou moins grande des sujets, la qualité particulière du bois suivant les années, les événemens de l'année précédente durant le printemps, l'âge des vignes, la distance des ceps, la nature & l'espèce des raisins. Les bons ouvriers se guident d'après ces différentes considérations ; & si, malgré leur inobservation, on ne laisse pas de recueillir du vin, que seroit-ce si on agissoit suivant les règles ?

Je me presse moins de tailler dans les climats où les gelées sont à craindre, & où les vignes sont exposées à l'action des vents du nord & de galerne, que dans ceux plus hâtifs & plus favorablement situés, comme au midi. Une vigne taillée avance davantage que lorsqu'elle ne l'est point, parce qu'elle a moins de bois à nourrir : il est certain que la sève envoyée des racines, & qui eût été répartie dans celui qu'on a ôté, n'étant plus portée que vers le seul

bois taillé , doit avoir bien plus d'action au temps de la pousse. Là je taille aussi plus long , & je charge plus en coursons , à cause que dans ces sortes de climats un peu froids , la vigne a plus de corps , & qu'elle y pousse davantage que dans ceux exposés à l'ardeur du soleil , qui pompe bien autrement les suc de la terre. En général je me décide par la nature du terrain , pour alonger en bois & charger en coursons amplement dans une bonne terre , & avec beaucoup de réserve dans un terrain maigre & sec.

J'étois dans le jardin de l'Abbaye de Châlis près de Senlis , où je vis tailler des vignes en espalier avec un nombre prodigieux de coursons , tous à un pied ou un pied & demi de long. Je demandai au Jardinier la raison de cette taille. Il me dit que s'il tailloit à la façon ordinaire , il ne recueillerait rien , parce que le jardin étant de toutes parts coupé par des canaux , les vignes & les arbres faisoient des pousses prodigieuses , & que chaque cep donnoit tous les ans , eu égard à la hauteur des murs , & à leur exposition au midi , cent , deux cents & jusqu'à trois cents livres de raisins exquis. Ces vignes en Août & Septembre étoient effectivement chargées de grappes très-grosses & abondantes.

J'ai vu en Bourgogne des vignes toutes rabougries , & qui paroissent étiques :

on ne les tailloit qu'à deux ou trois yeux , & on leur laissoit très-peu de coursons. D'autres à cent pas étoient fort chargées en bois , & taillées à-peu-près comme celles des environs de Paris : les unes & les autres donnoient des vins exquis , les premières en petite quantité , & les dernières abondamment , eu égard au terrain & à l'exposition. Les vignes ériques étoient situées sur une colline sablonneuse , & les autres se trouvoient dans un fonds excellent , exposé au midi. Les premières labourées en superficie seulement n'étoient presque point ébourgeonnées , tandis que les autres l'étoient amplement & en fond. Durant la pousse on étoit obligé d'ébourgeonner celles-ci tous les huit ou quinze jours. Dans plusieurs endroits aux environs de Paris , on ne laisse qu'une branche à chaque cep ; dans d'autres on en ménage deux ; l'une destinée à porter du fruit , & l'autre à donner du bois. Celle-ci qui entretient le cep est la plus grosse & la plus basse ; ses yeux sont plus rares. Celle-là qui est plus élevée est plus maigre & doit avoir les yeux plus près les uns des autres. De ces différens usages , j'ai conclu que pour bien cultiver la vigne , il falloit connoître la force ou la foiblesse des différens cantons , s'en tenir à la pratique locale , & qu'il n'étoit pas possible de donner des préceptes particuliers à cet égard.

Voici néanmoins la regle que je fais pour la taille de la vigne , & pour la quantité de ses bourgeons. Quand son bois est bien franc , je taille le plus fort & le mieux placé à quatre ou cinq yeux , non compris les sous-yeux ; un second à trois yeux , un troisieme à deux , & un quatrieme à un œil ; c'est-à dire , que je laisse au moins une douzaine de bons yeux. J'observe que le bas du talus de la coupe soit opposé à l'œil , de peur que les pleurs de la vigne coulant dessus , ne l'endommagent. De plus , à ce cep vigoureux , je laisse un long bois que je taille au bon œil de son extrémité , & que je couche en terre dans le temps. Quoique je prescrive de faire de ces longs bois , je ne suis point de l'avis de certains Vignerons , qui les multiplient à outrance ; entre leurs mains la plus excellente vigne est ruinée en peu d'années. Je ménage ce bon bois le plus près de la souche , afin de pouvoir l'enfoncer suffisamment en terre , sans faire un coude saillant toujours difforme & sujet à être coupé en labourant quand le feuillage en dérobe la vue. Je ne parle point ici des vignobles à gros plants , tels que ceux du Gâtinois , de la Beauce , de la Brie , & autres , où l'on peut être moins réservé à les tailler longs & à les charger.

Il est essentiel , lorsqu'on travaille à une vigne , soit forte , soit foible , jeune ou



vielle, de la rapprocher & de ne jamais la laisser s'emporter du haut. Je ne vois de toutes parts que des ceps étiques, alongés, avec un peu de verdure à leur extrémité, parce qu'on a négligé dans le temps de les tenir court du bas & de les ravalier. On tire peu de profit de pareilles vignes; il vaudroit presque autant les replanter: ces ceps ne sont bons qu'à être détruits, ou à être coupés près de la souche à deux ou trois pouces de terre. S'il s'en rencontre de bons dans le voisinage, il faut laisser croître des bourgeons de toute leur longueur, & les attacher à mesure qu'ils poussent, soit à des perchettes, soit en les faisant courir en travers le long de l'extrémité des échalas; ils ne tarderont guère à remplacer ces ceps vieux rabougris & inféconds.

Quand j'ai taillé, comme je viens de le dire, je retranche rase écorce tout le bois qui reste, & je fais des coupes courtes, rondes, horizontales. Lorsque je suis obligé de couper sur le vieux bois, j'emploie l'onguent de Saint-Fiacre.

Si l'on me demande la raison qui engage à tant concentrer les vignes, & à les tenir si près de la terre, je répondrai que la température de notre climat exige une conduite toute opposée à celle des pays chauds, où elles étendent leurs bras souples & leurs rameaux alongés sur des arbres qui leur servent d'appui. Là, les espaliers, les

berceaux & les treilles des jardins sont garnis de ces ceps alongés à des distances immenses, & un seul donne plus qu'une ou deux douzaines en plants dans les campagnes. En faisant ainsi ramer les vignes, on craint moins le hâle & la grande action des rayons du soleil. J'ai tenté d'imiter cette pratique, dont Pline, Horace & Virgile ont parlé, en faisant monter la vigne dans des arbres, elle a donné très-peu de raisin qui n'a point mûri : celle des espaliers qui participe aux bienfaits de l'air & aux faveurs du soleil, rapporte amplement du fruit qui mûrit de bonne heure. Les berceaux en sont couverts & les ceps deviennent d'une grosseur prodigieuse ; mais tout raisin, excepté le chasselas & le verjus, outre qu'il ne mûriroit pas, y feroit du vin détestable. D'après une telle expérience on s'est déterminé à planter des vignes naines attachées à des échalas. Plus le raisin est bas, sans cependant toucher à la terre, plus il acquiert de maturité & de qualité. D'abord il est plus près du centre du cep, il reçoit directement les sucs ; ensuite la réverbération de la chaleur & des rayons du soleil, qui forme une espece de fourneau, & réjaillit sur les raisins, contribue à leur goût & à leur maturité. La vigne, dans cet état, est abritée des vents, & son fruit n'est point égrené par leurs secousses, sans parler

de la facilité du travail. Dans l'Anjou , la Gascogne , le pays d'Aunis , à Montpellier , cette plante se soutient sans échallas : elle est basse , ses sarmens sont coupés régulièrement tous les ans fort près du tronc. Elle étend peu ses branches ; & comme elle est plus courte , elle devient plus grosse.

J'ai dit qu'en taillant la vigne , il falloit avoir égard à la qualité particuliere du bois suivant les années , & aux événemens de celle qui a précédé. Si elle a été humide , la vigne a poussé à outrance , parce qu'elle étoit en bon fonds ; ou elle a pâti , ses feuilles ont jauni , & son bois mal aoûté est tendre & moëlleux. Que faire alors ? Dans le premier cas , alongez amplement & chargez ; dans le second , ménagez beaucoup & foulagez. L'année , au contraire , a été fort sèche , & la vigne a fait peu de bois ; alors taillez court & chargez peu en coursons. L'hiver aura été rigoureux , le bois & les boutons en bourre auront gelé en partie : il ne faut pas se presser de couper le bois de cette vigne gelée , eu égard aux arriere-bourgeons qu'il y a lieu d'espérer si l'air vient à s'échauffer. Examinez alors les bois qui ont pâti & les yeux qui sont éteints ; tirez sur les bons bois & sur les bons yeux , quand vous devriez alonger plus que de coutume , sauf l'année suivante à ravalier & à asseoir la

taille sur les bois qui auront poussé du bas.

Si la vigne a été totalement maltraitée par la gelée, & qu'on ne puisse plus compter sur ces arrière-bourgeons, on coupera tout le bois ancien & nouveau jusque sur la souche. Des vers-blancs auront attaqué & rongé les racines, la vigne aura jauni & déperî; on ne peut alors être trop attentif à la tailler court, il faudra de plus lui donner des engrais. Si dans l'année même, des gelées d'Avril & de Mai ont fait tort aux bourgeons, ou même les ont fait périr, il faut ravalier sur ceux qui ont pu être garantis, & l'année suivante rabattre sur le seul bon bois qui a poussé des sous-yeux, ou qui a percé de la souche. Au contraire, l'année précédente la vigne aura coulé, & n'ayant point employé sa sève à produire du fruit, elle a fait de très-longues pousses; on ne risque rien alors de l'allonger & de la charger amplement, sauf à la ménager davantage à la suivante, dans le cas où l'année étant favorable, la vigne pourroit être un peu fatiguée. Il faut encore avoir égard à son emplacement, tel que le voisinage des bois, des plants d'arbres qui interceptent l'air, portent ombrage, & dont les racines viennent croiser les siennes; c'est une raison pour la tailler plus court & pour la ménager.

## 258 LA PRATIQUE

Son âge & la distance des ceps sont aussi à considérer dans l'opération de la taille.

Vigne nouvellement plantée doit être taillée à deux ou trois yeux, afin que si l'un ou l'autre périt, le cep ne meure point. Selon notre méthode, il faut qu'elle le soit à deux ou trois yeux, au moins sur deux coursons. Si elle avoit poussé médiocrement, on la tailleroit à un seul œil, & aussi sur deux coursons. Plantée suivant l'usage, on la ravalera sur l'une des pousses d'en-bas, & on la mettra sur un œil.

Vigne de deux ans, selon notre méthode, est en état de rapporter quelque fruit, & doit être taillée à deux yeux sur plusieurs coursons, & si elle est plantée à l'ordinaire, elle ne peut encore souffrir qu'une taille sur un bon œil, & sur un ou deux coursons.

Vigne de trois ans. La nôtre donne amplement du fruit; on la taillera à trois yeux sur deux ou trois coursons à deux yeux : de l'autre façon, elle ne peut supporter qu'un allongement de deux yeux sur autant de coursons.

Vigne de quatre ans. Plantée comme je l'ai enseigné, elle doit être dans sa force, on peut lui laisser trois yeux de taille sur deux forts coursons, deux yeux sur deux autres coursons, & même du long bois.

Il faut alors la provigner, en laissant des espaces de trois à quatre pieds entre chaque sarment, pour les raisons déduites au chapitre de la plantation. J'en excepte les vignes qui croissent dans des terrains légers, sablonneux, caillouteux & pleins de rochers, lesquelles ne peuvent souffrir d'être étendues ni chargées comme celles en bon fonds. Dans une vigne plantée au milieu des roches, je n'ai pu faire des trous profonds, ni un fillon tel que je l'ai prescrit pour les terres qui ont du fond, en la plantant je ne lui ai point laissé un aussi long bois; je la ménage donc tout autrement & je l'allonge moins. Quant aux vignes ordinaires, comme à quatre ans elles ne sont pas fort vigoureuses encore, je ne leur donne point tant de taille, on peut néanmoins les mettre un peu à fruit, tailler sur plusieurs coursons, & même provigner les ceps les plus forts.

Vigne de cinq ans. La nôtre est dans toute sa force, & peut être taillée à cinq & six coursons, chacun depuis deux, trois & quatre yeux, & au-delà, souffrir même du long bois. L'autre, quoique dans sa vigueur, demande néanmoins du ménagement, & une taille à deux yeux sur trois & quatre coursons : on couche communément ses rameaux pour la provigner.

Les vignes à six, sept ou huit ans, & au dessus, se gouvernent de même. Les

vieilles doivent être taillées fort court , ravalées , rajeunies , & éclaircies si elles sont plantées trop dru. Les mauvais ceps feront place aux bons rameaux les plus voisins , qu'on allongera en les attachant à des perchettes , ou en les coulant le long de l'extrémité des échalas.

Le temps ordinaire de la taille des vignes est depuis la fin de Février jusqu'au commencement d'Avril. Comme on ne peut pas les tailler toutes à la fois , & qu'elles ne sont point dans les mêmes cantons , le Vigneron intelligent commence par les plus pressées : s'il taille tard les vignes plus hâtives , elles pleurent ; leur bois que l'air a comprimé , n'ayant pas eu le temps de fermer ses pores , se trouve ouvert par l'incision de la taille , & laisse écouler la lymphe qui auroit passé dans la substance du bourgeon pour s'y filtrer & s'y façonner , au lieu que par cet écoulement elle fait une grande dissipation de ses sucs. Ces pleurs sont le sang de la vigne , & ces sortes d'hémorragies qu'on lui occasionne lui font un tort considérable , quelque abondante qu'elle soit en sève. Une vigne qui a pleuré rapporte peu ; ses raisins sont petits & ses rameaux maigres. Celle qui a été taillée la première , est aussi plus sujette à geler. Pour éviter ces inconvéniens , ne taillez pas plus tard qu'en Avril exclusivement.

J'ai vu un Vigneron tailler ses vignes , immédiatement après vendange , sans attendre même la chute des feuilles : avec la plus belle apparence , elles ont péri au bout de trois ou quatre ans. Lorsque la Quintinye conseilloit de faire la taille aussi-tôt après la chute des feuilles , il ne considéroit pas le caractère de cette plante tout différent de celui des autres arbres. Son bois moëlleux & spongieux par conséquent , a les pores très-ouverts ; & comme elle est fort abondante en sève , si vous la taillez d'hiver , la gelée , les frimas , le givre , les neiges , les brouillards morfondans , & toutes les humidités froides entrant par les ouvertures faites à la plante , se congelent & pénètrent jusque dans son intérieur.

On doit être fort embarrassé quand on travaille à des vignes dont les ceps se touchent presque : si on taille court faute d'emplacement pour les pousses , elles donnent abondamment du bois & peu de fruits ; si on taille long , on ne fait que faire du bois. Quant à nous , nous ne sommes nullement en peine de charger amplement une telle vigne , proportionnément à la force de sa pousse , & nous avons une bonne récolte de raisins.

Il y a des plants que de toute nécessité on doit charger en bois , tels que le gouet , le gamet , & autres qu'il faut tailler fort



long , & en coursons nombreux , parce qu'ils prennent beaucoup de seve , & qu'ils font de longues pouttes. Les vins de ces plants sont gros & insipides. On reproche à nos Bourguignons d'avoir altéré les leurs , & d'avoir substitué à leur pinot , du moins en partie , un morillon qu'on appelle ici *morillon pelotté* ; car celui qui est clair fait d'excellent vin , mais il ne charge pas tant à beaucoup près que l'autre ; & d'avoir admis dans leur vignes un autre raisin nommé *meunier*. Ces deux especes bonnes en elles-mêmes sont fort inférieures au plant naturel , & sur-tout à celui nommé *pinot* en Bourgogne.

Outre l'utilité des longs bois dont j'ai parlé pour planter de nouvelles vignes , il en est une autre par rapport à la gelée : ces longs bois que le vent agite , y sont moins sujets que ceux qui sont près de terre , & ils les remplacent quand ces derniers gèlent.

Lorsqu'on a de mauvais plants dans ses vignes , on ne s'avise guere de les greffer ; on a plutôt fait de provigner des ceps. La greffe de la vigne est néanmoins en usage dans le Jardinage. Lorsque cette plante est vieille & cesse de porter du fruit , quoiqu'elle donne encore de bon bois , on peut la greffer en fente sur un drageon bien nourri , garni de plusieurs nœuds , qu'on enterre en même temps. La greffe

en tronc est la plus certaine pour la réussite : aux branches d'une vigne jeune & vigoureuse dont on veut changer l'espèce , vous percez en Avril avec un vilebrequin un trou rond , qui les traverse , de la grosseur du bois que vous voulez y insérer , & vous le faites passer à travers. A l'endroit où il doit demeurer , vous levez un peu l'écorce par-dessous proportionné-ment à sa grosseur ; & avec un osier fendu vous l'arrêtez à la branche sur laquelle vous faites votre ente , & vous y ajoutez une poupée comme aux autres arbres. Au bout de deux ans vous la détachez de la mere , & vous ôtez au cep enté tout le bois qui excède la greffe.

Il y a encore une autre manière usitée pour avoir des raisins rares : elle consiste à couper rez-terre le cep vers le mois de Mars , quand la sève commence à se mouvoir , & à le fendre par le milieu d'environ un pouce , pour y insérer deux entes taillées en talus par le gros bout , & plus épais d'un côté que de l'autre. Le plus épais garni de son écorce extérieure doit s'adapter de façon que son *liber* coïncide avec celui du sujet. On le bute de terre , & on garantit de l'action du soleil la partie de la greffe qui est à découvert. Quand l'opération est bien faite , & que le sujet sur lequel on a appliqué les greffes est bon , il en résulte des pousses vigou-

reuses, que l'année suivante on taille fort long.

On peut aussi greffer la vigne en écusson, comme les arbres, sur les pousses de l'année, à commencer à la fin de Juillet jusqu'au mois de Septembre; mais cette façon est très-fautive. Pline (1) assure même que la vigne ne souffre point l'ente en écusson, & il ajoute qu'elle a cela de commun avec tous les arbres dont l'écorce est mince, peu solide & crevassée. Je n'ai vu qu'un Jardinier qui y ait réussi : d'autres m'ont assuré qu'ils avoient appliqué des écussons sur le bois de l'année précédente, & que ces écussons avoient pris. L'un & l'autre sont fort possibles, je ne les ai point éprouvés.

## CHAPITRE VI.

### *De l'Ebourgeonnement de la Vigne.*

**L'**ÉBOURGEONNEMENT de la vigne, quant au fond, est le même que celui des arbres & des autres plantes. Le temps

(1) *Vitis non recipit emplastra, nec quibus tenuis, ac raducus, rimosusque cortex.* (Pl. lib. XVII, Cap. 16.)

d'y procéder est indiqué par la saison plus ou moins avancée , les pousses plus ou moins formées , la force de la vigne , l'exposition & la bonté du terrain. Si on ébourgeonne trop tôt , on court les risques de la coulure , & on est en danger de casser les bourgeons tendres encore ; si on diffère trop , il est à craindre que quantité de bourgeons soient abattus , soit par leur propre poids , soit par le vent. De plus , tous venant à s'entrelacer , ils s'attachent tellement qu'il est difficile de les démêler sans les briser ou les détacher dans le nœud de la branche. L'ébourgeonnement des vignes fortes ne doit se faire que quand la longueur du bourgeon est de deux pieds , & d'environ dix-huit pouces dans les autres. Il se réitère autant de fois que les bourgeons surnuméraires l'exigent. La règle qu'on peut donner à cet égard est de ne laisser jamais passer plus de quinze jours dans le fort de la sève en Mai & au commencement de Juin , sans visiter les vignes & supprimer tous les faux-bourgeons renaissans. A la place de ceux qu'on a recepés , la Nature en fait éclore de nouveaux , & à mesure qu'ils s'allongent , naissent des vrilles qui exigent un nouvel ébourgeonnement. Mais cette opération est bien moins considérable que la première ; on peut alors , lorsque les bourgeons laissés de toute leur longueur , embarrassent , faute

d'avoir de quoi les placer , en raccourcir quelques-uns , la première fougue de la vigne étant passée.

Je dis d'abord , au risque de passer pour m'arrêter à des minuties , que l'ébourgeonnement doit se faire , non en cassant , suivant l'usage , mais en coupant. La première manière , plus expéditive , laisse à chaque plaie des lambeaux , des espèces d'esquilles & des filandres ; elle offense d'ailleurs le bouton , sur-tout quand on ébourgeonne par voie de cassement aux endroits de la vigne sur lesquels se fera la taille suivante. J'ôte donc avec le tranchant de la serpette tous les bourgeons surnuméraires , & avec la pointe les faux-bourgeons , observant de couper à contre-sens des feuilles pour n'en retrancher aucune. J'évite de cette manière tous les inconvénients , & le recouvrement se fait promptement.

On conservera d'abord les bourgeons fructueux où sont des grappes , si ce n'est qu'en certaines années d'une abondance excessive la vigne en fût surchargée ; on est pour lors obligé de ne lui laisser que ceux qu'elle a la force de porter. Les Vignerons qui ne visent qu'à l'abondance , non-seulement ne recueillent rien de bon , mais épuisent leur vigne , la ruinent souvent , & n'ont rien les années suivantes. De tous les bourgeons doubles sortant d'un

même œil , on conservera le meilleur , & on ôtera celui qui est au-dessous de l'autre , quand même il auroit du fruit. Outre la confusion que ces bourgeons occasionnent , ils se nuisent réciproquement , & en abattant l'un à la taille de l'année suivante , on fait à l'aisselle même de la branche qu'on laisse , une plaie qui toujours lui nuit , en ce qu'elle détourne la sève , & lui bouche le passage. C'est ici le cas où il faut absolument couper. Si on casse , on ébranle le pédicule de celui qui reste , & on y fait une plaie raboteuse & filandreuse , au lieu qu'en coupant elle est promptement recouverte. Quand il y a assez de bourgeons fructueux pour garnir la vigne , c'est le cas de supprimer ceux qui n'ont point de grappes , à moins que parmi ces bourgeons infertiles on ne voulût en réserver quelques-uns pour asseoir dessus sa taille l'année suivante.

Tous les bourgeons-chiffons & de faux-bois qui poussent tant de la souche que du vieux bois , doivent être coupés rase écorce ; si on les arrache ils se renouvellent. Les vignes qu'on taille trop court , & auxquelles on ne laisse pas assez de réservoirs à la sève , s'en font de nouveaux à la place de ceux dont on les a privés , & elles poussent , soit en terre , soit du pied , quantité de faux-bois aussi difformes que nuisibles ; on ira les chercher en terre , & on les retrans-

chera tout près de la souche. Les Vignerons les tirent à fleur de terre, ce qui les fait repousser sans cesse; & en arrachant ceux de la souche, ils font quantité de plaies qui occasionnent des chancres.

La vigne a aussi ses gourmands qui proviennent plus souvent du pied que des yeux, & qui se font jour à travers l'écorce: ils sont plus forts & plus nourris que les autres bourgeons, leurs feuilles sont plus longues & plus larges, & leurs yeux plus éloignés les uns des autres. Quoiqu'on les retranche en ébourgeonnant, il y a des cas où ils doivent être précieusement conservés; savoir, quand on veut faire des provins & des marcottes, & renouveler un cep usé. Le moyen d'en avoir est de recevoir une vigne, de la tailler trop court, ou de mettre chaque courson à un seul œil: lui donner une taille proportionnée à sa vigueur, c'est la vraie façon de les éviter.

On ébourgeonne en supprimant & en coupant tout-à-fait les yeux inutiles à la vigne, au lieu qu'en rognant on se contente de raccourcir le bout des branches & les petits rejets qui sortent de la souche. Ainsi ébourgeonner & rogner sont deux opérations différentes, quoique la seconde fasse partie de la première. Celle-là abandonnée aux femmes & aux enfans, exige plus d'intelligence qu'on ne pense. En rognant au hasard, on abat souvent

les bourgeons lorsqu'on les casse en tirant à soi ; on ne risque rien de les laisser trop grands ; mais on leur fait tort lorsqu'on les rabaisse trop. Les foibles seront ravalés & recepés , sans quoi ils s'étioleroient ; les bourgeons bien nourris au contraire rabattus trop bas , repoussent nécessairement de tous leurs yeux une foule successive de rejetons.

Quoique les vigneron ne suivent point de règle fixe pour rogner & arrêter leurs vignes , je conseillerai d'attendre après la fleur , que le raisin soit noué ; autrement on s'expose à la coulure , en ce qu'on trouble le cours de la sève , & qu'on l'oblige de revenir sur ses pas , au lieu de se filtrer comme elle auroit fait dans l'organe supprimé. Ne soyons donc plus surpris si les vignes coulent fréquemment.

L'ébourgeonnement , je l'ai dit , est tellement lié avec la taille , qu'il est impossible de palisser exactement une vigne taillée incorrectement. Les Jardiniers ont coutume de l'écourter & de tailler en coursons multipliés , sans égard à la pousse plus ou moins forte des rameaux. Les Montreuillois conduits par un grand maître , je veux dire l'intérêt , entendent seuls supérieurement l'art de l'ébourgeonnement ; il n'y a point d'année que dans les marchés de Paris ils ne vendent au moins pour dix mille écus de raisins. Leur beauté & leur



excellence, ainsi que la fécondité de leurs vignes, ne doivent être attribuées qu'à leur soins. Ils gardent même des raisins durant l'hiver aussi beaux qu'en automne, & qu'ils vendent fort cher.

En supposant donc des vignes taillées correctement, elles feront des pousses nombreuses & avantageusement placées. Celles de nos jardins, qu'on a grand soin d'écourter, font aussi des jets prodigieux. Les pincer, les couper, les rogner, c'est occasionner de nouveaux bourgeons; les laisser de toute leur longueur, on ne peut les placer. Ou ces vignes sont seules à un espalier, ou elles y sont pêle-mêle avec des arbres : dans le premier cas, leur grande proximité est cause que la place manque pour la quantité de leurs bourgeons. Les Jardiniers les cassent à tort & à travers, arrêtant chaque bourgeon environ vers l'endroit où se trouvent des grappes, & ils retranchent tout ce qui peut être palissé. De-là des plaies sans nombre, que la Nature s'efforce de guérir; de-là de nouveaux bourgeons qui éclosent incessamment jusqu'à la fin de la pousse, & qu'on est occupé à arrêter & à rogner de quinzaine en quinzaine, sans quoi ces vignes sont hérissées de faux-bourgeons qui dardent sur le devant, & portent ombrage au raisin. Je demande si, traitées de la sorte, elles peuvent avoir une belle figure, profiter & donner amplement du fruit.

Dans le cas où la vigne seroit pêle-mêle avec des arbres , ses bourgeons laissés de toute leur longueur , & en nombre suffisant , les couvriroient & les offusqueroient , sans compter que la place leur manqueroit. Le Jardinier , pour se tirer d'embarras , sacrifie les arbres à la vigne , & la vigne aux arbres , en tondant , pour ainsi dire , les uns & les autres.

Au lieu de dresser les bourgeons perpendiculairement & à plomb des murailles , il faudroit les tirer en long de côté , & les arranger près les uns des autres au palissage sans confusion. Comme la taille de nos vignes a été différente , l'ébourgeonnement l'est aussi. Tirées en forme de cordon le long du chaperon , elles sont bien autrement alongées & chargées en coursons qui y sont espacés , les tailles des extrémités le sont également selon la vigueur du cep & des pousses ; mais pour ne le point épuiser , afin que les bourgeons à naître ne soient point les uns sur les autres , nous éborgnons plusieurs yeux de suite le long de ce rameau alongé , & nous les espaçons. Nous ne rognons point alors par le bout , nous ne laissons que les bourgeons de bon aloi , & nous supprimons soigneusement les faux-bourgeons qui naissent à chaque nœud , & qui sortent des aisselles des feuilles.

On ébourgeonne d'abord tous les rameaux qui n'ont point de grappes ou qui

n'en ont que de petites , en supposant qu'il en reste suffisamment pour garnir le mur. On ôte ensuite une grande partie des doubles & triples bourgeons sortant d'un même œil , & on n'épargne que le plus fort , le mieux nourri & le mieux placé pour être couché sans s'éclater. Il n'est pas possible qu'on ne retranche quelques grappes , cette soustraction soulage le cep ; d'ailleurs la qualité & la beauté du raisin ne sont-elles pas préférables à une stérile abondance ? On traite aussi de même quantité de petits bourgeons-chiffons , qui pullulent depuis le bas de la tige jusqu'au haut. Voilà certainement une vigne bien éclaircie. On n'épargne encore aucuns faux-bourgeons , qui prendroient chacun autant de nourriture que le rameau lui-même. Il est essentiel de ne pas leur en donner le temps , en les ôtant au moment de leur naissance. Quantité de branches sont tellement remplies de sève , que cette liqueur est obligée de se former à leur extrémité deux bourgeons , dont un profite toujours plus que l'autre. Il faut recevoir le moindre qui causeroit de la confusion. Enfin , nulle grappe qui n'ait au-dessous d'elle immédiatement un ou deux tenons pour lui servir d'attache , & qui se tordent & se replient si l'on n'a soin de les retrancher.

Je finis ce Chapitre de l'ébourgeonnement par donner un moyen d'avoir des  
raisins

raisins plus gros , plus hâtifs & meilleurs que de coutume ; c'est de couper avec de petits ciseaux , un grain entre-deux , quand le raisin est de la grosseur d'un petit pois , & qu'il n'a point coulé. Comme les grappes diminuent par le bas , on retranche environ deux doigts de cette extrémité. C'est surtout sur les muscats & les Chasselas , que cette opération réussit , parce que leurs grappes sont par pelotons , que le bas ne mûrit jamais bien , & que leurs grains sont fort pressés. Je la préfère au conseil que donne la Quintinye de procurer la coulure à une partie des fleurs , en y faisant tomber de l'eau en pluie par une pompe ou un arrosoir.

J'ai eu des raisins qui devançoient d'un mois le temps de leur maturité ordinaire , au moyen de plusieurs cloches appliquées en travers sur diverses grappes : je les attachois soit au treillage , soit au mur de l'espalier , avec une ficelle passée au bouton de la cloche , & qui l'embrassoit haut & bas. Le fruit acquéroit du goût , devenoit jaune & doré , & étoit fort supérieur à celui des serres chaudes.



## CHAPITRE VII.

*De la façon d'accoler & d'effeuiller la Vigne.*

**C**ECI qui paroît d'abord de peu de conséquence, contribue essentiellement au dépérissement ou à l'avancement des vignes, & au peu de profit qu'on en retire. A peine les bourgeons sont-ils en état de se prêter aux liens sans casser, qu'on commence à les ferrer tous ensemble du bas, en les approchant de l'échalas le plus qu'on peut, afin qu'ils soient retenus fermement contre les efforts des vents. Quelque temps après, lorsqu'ils ont suffisamment poussé, on les rapproche de l'échalas & on les y accole avec de la paille trempée, puis une troisième fois, & enfin une quatrième.

Les Jardiniers ne traitent pas les vignes moins inhumainement; ils prennent leurs pousses à poignée, & enferment, en les liant, non-seulement les feuilles, qui tardent peu à périr, mais quantité de grappes qui ne peuvent plus jouir des bienfaits de l'air ni de l'aspect du soleil. Quel inconvénient y auroit-il de laisser les liens plus lâches

pour la circulation de l'air ? En les faisant plus longs & tournant davantage les nœuds , ils ne pourroient être détachés par les vents.

Lorsque les bourgeons ont atteint une longueur suffisante pour être unis à l'échalas , ils les retrouffent & les en font approcher , en y mettant un ou deux liens , & ils continuent ce traitement jusqu'à ce qu'ils aient atteint le haut de l'échalas , où se met le dernier lien : ils rognent du haut ces vignes ainsi garrottées , & ils tordent pour le casser , ce qui excède l'échalas , ou ils le coupent avec une serpette. Ils en usent de la même manière envers les bourgeons saillans tout autour : opération qui se réitère suivant leurs progrès.

Nous agissons bien différemment : nous retrouffons d'abord les plus grands bougeons & ensuite les autres à mesure qu'ils poussent , les accolant à l'échalas deux ou trois ensemble sans les serrer ; leurs feuilles ne sont ni pressées , ni brisées ; nous laissons les bourgeons s'allonger d'un bon pied au-dessus de l'échalas , & nous les coupons à l'endroit d'un œil : quant aux faux-bourgeons , nous les recepons successivement tout près de chaque œil , à l'aisselle de la feuille depuis le bas du cep jusqu'au haut ; les vrilles & les tenons sont exactement coupés ; nulle grappe enfermée dans les liens , nulle rampe ni couchée par terre , on a soin de les

attacher en haut. Toutes jouissent des rayons du soleil , mûrissent également par-tout , les raisins sont plutôt mûrs , deviennent jaunes , dorés & cassans ; les autres , d'un velouté pourpre , acquierent aussi plus de saveur. La seve mieux travaillée , forme des bois mieux conformés , & des yeux plus francs , plus nourris & plus rebondis.

Je ne puis trop m'élever contre un traitement aussi barbare de la part des Vignerons & des Jardiniers , qui privent des bienfaits de l'air des bourgeons garrottés , & violemment froissés pour les unir à l'échalas. Que deviennent toutes les feuilles cassées & enfermées les unes dans les autres ? Que de faux-bourgeons dont il faudroit débarrasser la vigne , & qui prennent nourriture en pure perte pour le cep , font confusion & rendent encore plus serrés les liens contre lesquels ils pressent fortement ! Est-il possible que les grappes cachées & d'autres trop ombragées ne coulent pas , & que les raisins acquierent une pleine maturité ? En suivant même la méthode ordinaire on pareroit ces inconvéniens , si l'on frappoit les échalas avec un maillet , ou si l'on enfonçoit davantage ceux qui ne pourroient se soutenir. On lieroit alors fort lâche , & on n'attacheroit les bourgeons que deux à deux à mesure qu'ils auroient besoin de l'être , en mettant cinq liens sur la longueur de l'échalas. Je conviens que l'ouvrage n'iroit pas si vite

& qu'il feroit un peu plus coûteux, mais que d'avantages pour la plante !

On n'effeuille les vignes que pour faire mûrir le raisin, & lui procurer cette couleur agréable qui flatte les yeux ; ce qui ne doit avoir lieu que lorsqu'il est à-peu-près à sa grosseur. De l'eau répandue dessus en pluie, avant qu'il soit frappé des rayons du soleil, produit le même effet. Si les Vignerons & les Jardiniers connoissoient le ministère & la fonction des feuilles par rapport à l'accroissement des plantes, & à la formation des fruits, ils feroient bien plus réservés dans l'action d'effeuiller. On ne peut trop leur répéter qu'il n'y a point de feuille sans bouton, comme de bouton sans feuille, que la feuille est la mere-nourrice du bouton, & qu'il ne peut être formé que par elle. J'ajoute que sans la feuille le fruit n'a ni goût ni saveur. Otez au raisin toutes les feuilles qui l'environnent, il ne grossira plus, se fanera & se ridera, la rafle même se séchera. Il y a plus ; c'est que tous les bourgeons verts encore qui ne sont point aotés ne s'aotteront point, les autres qui commencent à l'être cesseront de profiter ; enfin, les boutons de ces vignes n'ayant point reçu de la part des feuilles leur complément, ou avorteront l'année suivante, ou s'ils font éclore des grappes, elles couleront.

Je dis la même chose des autres fruits :



un prunier , un pommier sont tout blancs de fleurs , il survient un déluge de hannetons & de chenilles qui rongent leurs feuilles ; les fruits ont noué , il est vrai , mais la privation des feuilles si nécessaires à leur accroissement , les fait tous tomber. Voilà un de ces événemens décisifs au sujet du ministère des feuilles ; y fait-on attention ?

Il est cependant des années ingrates & fâcheuses , où le raisin ombragé par le touffu des feuilles , ne mûrit pas. Si on est obligé alors de lui donner de l'air & de lui procurer les rayons du soleil , on effeuille prudemment , en ôtant seulement de distance en distance quelques feuilles sans les arracher , ce qui feroit tort au bouton ; mais on laisse une partie du pédicule qui les y tient attachées. Celles qui restent & les queues épargnées suffisent pour la circulation de la sève , par ce moyen conservée & répartie dans le fruit. En 1763 , nul raisin ne mûrit , & on ne fit dans les meilleurs cantons de la Bourgogne & de la Champagne , que du vin médiocre. Quelques Vignerons mirent tout leur raisin à découvert , & d'autres effeuillèrent sagement : celui des premiers mûrit moins que celui des derniers ; les autres firent du vin pire que ceux qui n'avoient point du tout effeuillé.

Cette opération doit être faite en différens temps ; & on ne mettra point d'abord le

fruit trop au grand air, jusqu'à ce qu'on ait assez éclairci les grappes, pour que le soleil s'y fasse sentir suffisamment. Lorsqu'elles ont été trop découvertes & qu'il survient un coup de soleil, quantité de raisins sont brûlés. Le moyen d'en conserver après la vendange, est de ne les point découvrir. Les rayons du soleil qui dardent sur leur peau, l'attendrissent, & pourrissent nécessairement.

Un des plus grands malheurs qui puissent arriver à la vigne, c'est lorsque par les chaleurs excessives, à la veille des vendanges, ses feuilles desséchées ou brûlées tombent, sans que le raisin ait acquis son degré de maturité. On est pour lors obligé de précipiter la vendange, & l'on n'augure pas favorablement du vin. Personne n'ignore que s'il survient dans ce temps certains brouillards morfondans & des gelées blanches, il n'y a rien à craindre pour le vin, pourvu que les feuilles soient verdoyantes, parce qu'elles servent d'auvent au raisin, & qu'elles le garantissent.

A l'égard des cornes vertes qu'on remarque à la vigne, elles lui sont communes avec toutes les plantes rameuses rampantes, qui ne pouvant se soutenir d'elles-mêmes, ont des vrilles comme les pois, les citrouilles & les melons, ou des griffes telles que le lierre & la vigne vierge, ou des tenons pour s'entortiller autour des objets qu'elles rencontrent, comme les haricots, le houblon

& la couleuvrée. Sans ces vrilles, qui sont autant de supports, les pampres riches & verdoyans de la vigne deviendroient la proie de la pourriture, & l'homme seroit privé des richesses qu'elle ne manque pas de lui procurer lorsqu'elle est habilement cultivée, & que le soleil verse sur elle ses regards benins. On pourroit soupçonner que ces mains consomment une grande partie de la substance destinée au rameau & au fruit, qui mûrirait plus promptement si elles étoient ôtées avec soin, & qu'elles font avorter la grappe en partie, ou du moins qu'elles lui sont très-préjudiciables. J'ai fait à cet égard diverses expériences : j'ai ôté à un rameau de vigne toutes ses vrilles, & je les ai laissées à ses voisins égaux en force & en grosseur, & je ne me suis apperçu ni de l'avortement des grappes, ni de la qualité nuisible de ces mains. Ces attaches devenant inutiles à la vigne, quand on lui fournit d'autres supports, on a raison de les ôter sans en laisser de vestige : la plaie est bientôt recouverte. La plupart des Jardiniers cassent les vrilles ; c'est le moyen d'éclater aussi le bourgeon qui, par l'effort qu'ils font pour les arracher, est emporté avec elles. D'autres les cassent seulement par la moitié ; le plus grand nombre ne se donnent pas la peine de les ôter ; mais quelles vignes ! qu'elles sont hideuses ! Lorsqu'on a soin de ne pas laisser durcir les vrilles, on les coupe sans peine avec les ongles.

## CHAPITRE VIII.

### *Du Labour de la vigne.*

**J**E ne m'arrêterai point à prouver la nécessité du labour des vignes pour qu'elles profitent & produisent des fruits savoureux. Ce labour néanmoins, qui ne peut suppléer au défaut d'amendement, diffère de celui des autres plantes, quant au temps & à la manière. Qu'on le fasse dans le temps où la vigne fleurit, les fraîcheurs ordinaires en cette saison provoquent les vapeurs de la terre nouvellement remuée, qui attendrissent les fleurs & les font périr. Celui de la pousse n'est pas plus propre pour la labourer ; s'il survient une gelée, toutes ses productions récemment écloses, frappées par l'âpreté de l'air, avortent & périssent. Un labour de primeur qui est plus superficiel, est jusqu'à un certain point exempt de cet inconvénient. La vigne prenant ordinairement racine du collet, on ne manqueroit pas de couper les racines horizontales qui rampent sur la superficie de la terre, si on plongeoit en labourant. Telle est la raison de la multiplicité de ses labours.

Il est essentiel de ne jamais labourer lors des grandes humidités, ni lors des sèche-

resses , mais de laisser efforer les terres , d'une part , & d'attendre , de l'autre , que la pluie les ait humectées. Durant les longues humidités , on feroit pourrir les racines & jaunir la vigne , & dans les grandes sécheresses , tout brûleroit.

Le nombre des labours ne peut se fixer ; il varie suivant les pays. L'usage le plus général est d'en faire un en Novembre , après la chute des feuilles , afin que l'humidité de l'hiver puisse pénétrer avant dans la terre qui , dans le fond , est toujours compacte , ou en poussière ; un second au printemps , immédiatement après la taille , à la fin de Mars ou au commencement d'Avril ; un troisième après la fleur , vers la Saint-Jean , afin de développer les suc de la terre & de faire grossir les grains noués. Tous se font du bas vers le haut , & non du haut vers le bas. Les autres labours ne sont que des binages , dont la quantité ne peut se déterminer. Dans les années tendres , où l'herbe croît à vue d'œil , on saisit le premier intervalle de pluie pour purger la terre de toutes les plantes inutiles. Les bons Vignerons ne manquent point d'accélérer la maturité du raisin par un labour donné à leurs vignes quelque temps auparavant , lorsque la saison est favorable.

On laboure moins souvent & moins profondément un terrain maigre qu'un autre plus substantiel. Un labour fréquent dans

une terre forte , l'améliore par le broiement & le remuement de ses parties , & la met en état de recevoir dans son sein les influences de l'air & les rayons vivifiants du soleil ; avantages dont elle seroit privée si le dessus étoit scellé en forme de croûte dure.

Au contraire , si on laboure trop souvent une terre peu substantielle , tous ses sucs s'évaporent. Mais après une pluie le labour est essentiel , afin que l'humide de dessus , imprégné des engrais & du nitre de l'air , pénètre les racines. Certaines vignes plantées en terrain grouetteux , ne peuvent se labourer , lorsqu'une fois on a laissé la terre se prendre & se sceller , il faut attendre qu'une bonne pluie l'ait trempée. Quelle que soit au reste la nature de la terre , le labour doit enfouir les mauvaises herbes qui , en pourrissant , lui servent d'amendement ; d'ailleurs , elles tarderoient peu à reparoître & à repousser , si elles n'étoient couvertes qu'en superficie.

Il n'est pas douteux que les labours si utiles en eux-mêmes , cessent de l'être lorsqu'ils sont trop fréquens. Quelqu'un qui les réitéreroit tous les quinze jours , comme le prescrit un Moderne , qui prétend les multiplier dans les terrains légers préférablement aux terrains forts & gras , seroit certain d'effriter sa terre , & d'en faire évaporer les sucs & l'humidité , de l'épuiser enfin , en exposant si fréquemment ses

### 324 LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

molécules au soleil. Il altérerait de plus les plantes , qui seroient privées par un labour tant de fois réitéré , des engrais bienfaisans & du nitre de l'air , qu'elles n'auroient pas le temps de digérer & de faire passer dans leur substance.

Notre plantation & les perchées dont nous avons parlé , facilitent le labour ; & on peut aussi le faire plus profond , sans être en danger de couper les racines de la vigne. Comme celui fait à la beche est le plus parfait , je conseille fort de se servir de cet instrument pour labourer foncièrement les vignes plantées en perchées. Les avantages qu'il a sur tous les autres doit faire passer sur la longueur du travail : j'ajoute qu'il ne faut que planter autour du pied des ceps , & ne point plonger en labourant.





# TRAITÉ

## DE LA MULTIPLICATION

### *-DES VÉGÉTAUX.*

**Q**UATRE moyens sont journellement pratiqués dans l'Agriculture pour perpétuer les végétaux ; la greffe, les marcottes, les rejets & les boutures. Ils ont de grands avantages sur les semences, tels que la prompte végétation, l'exemption de beaucoup de travail, une jouissance anticipée, & l'assurance d'avoir précisément l'espece d'arbre qu'on désire. La première maniere a été expliquée dans le Traité du pêcher : la seconde est fort ancienne dans le Jardinage, où l'on a coutume de coucher, soit simplement, soit avec incision, les branches des mûriers, des figuiers, des coignassiers & des œilleux. La voie de multiplication est très-facile par les rejets, qui different des marcottes & des boutures, quoique la plupart des auteurs les confondent. Une



A chaque œil paroît une petite élévation , ou tumeur , qui n'est qu'un tissu glanduleux de fibres repliées les unes sur les autres , pour être autant de réservoirs à la seve nécessaire au bouton , qui devient bourgeon lors de son développement , & pour lui servir de canal qui lui transmette cette même seve à mesure qu'il croît & qu'il s'allonge. C'est pour cet effet que la Nature a placé au pédicule de ce bouton un boyau ombilical , qui lui sert de communication avec la branche à laquelle il est attaché.

Quand donc , au lieu de laisser à l'air ce bouton , je couche la branche en terre , ses fibres , dont je viens de parler , continuellement humectées & détrempées par l'humide de la terre , qui attendrit pareillement la peau ou l'écorce , se gonflent & augmentent de volume , à proportion de la quantité de seve qui arrive au bouton de la part de la souche à laquelle le rameau est inhérent , & par conséquent le bouton enfoncé en terre est dilaté. La seve oblige , par ses efforts , ce tissu de fibres entassées dans le corps membraneux du bouton , à se faire jour par voie d'irruption à travers la peau. Bientôt elles changent de direction & font éclore au lieu de bourgeons verdoyans qui seroient devenus autant de branches , quantité de petits filers blancs , transparens & cassans ; ils prennent ensuite de la consistance jusqu'à ce qu'ils soient racines formées ; de couleur

brunâtre. Cette métamorphose a lieu dans l'intervalle du printemps à la fin de l'automne ; je sevre alors cette marcotte, & je la plante, comme je l'ai dit au sujet de la vigne.

D'après cette marche de la Nature, j'ai conclu qu'il me seroit facile de faire prendre racine aux branches de toutes sortes d'arbres qui n'ont que de fort petits boutons, par le moyen de nodus artificiels ou d'une strangulation au-dessus ou au-dessous du bouton, pour opérer un gonflement, en interceptant le cours de la sève. J'ai donc fait une ligature un peu serrée avec du cuir & du fil de fer à un rameau de l'année précédente ; & je l'ai couché en terre. En le visitant, j'ai aperçu un gonflement semblable à celui des nodus naturels de la vigne.

J'ai ensuite diversifié mon opération d'après la manière de marcotter les œilleux. On fait qu'en fendant par le milieu un de leurs rameaux à l'endroit d'un nodus, puis le couchant en terre, il prend racine au bout de deux ou trois mois, à l'endroit même de l'incision. J'en ai donc fait de pareilles avec des ligatures au-dessus à quantité de branches d'arbres, qui, étant couchées en terre, ont dans pareil temps pris aussi racine.

Pourquoi, dira-t-on, la vigne & les autres plantes qui ont le bois moëlleux prennent-elles racine sans ligature, & qu'elle est nécessaire au chêne, au charme, au hêtre, à

l'orme? C'est parce que leur bois spongieux a des fibres fort dilatées & spacieuses, ayant de grands intervalles entr'elles, & que par conséquent leurs pores sont très-ouverts.

Les yeux de la vigne étant d'ailleurs fort gros & remplis de ces fibres glanduleuses, qui contiennent beaucoup de sève, pour peu que le tout soit dilaté par l'humide de la terre, le gonflement a lieu; & l'éruption de ces fibres qui percent au dehors & s'allongent ensuite rapidement en terre, ne peut manquer d'être prompte. Les autres arbres, au contraire, qui ont le bois plein & dur, les fibres fort étroites & les pores serrés, sont plus difficilement humectés & détrempés par l'humide de la terre.

Je remarque au sujet de l'envoi de la sève de la part des racines & du tronc dans un rameau couché en terre, que son ascension se faisant par voie d'élancement, la Nature s'efforce toujours pour la faire monter, au lieu que la descension est plus facile. Ainsi donc, quelle que soit la pression de la ligature sur la branche, elle n'empêche pas que la sève ne monte pour procurer le développement de plusieurs branches; mais lorsqu'elle descend, il se fait nécessairement à cet endroit un gonflement & un bourrelet.

La sève, tant celle qui arrive en-delà de la ligature, que celle en-deçà, qui n'a plus de passage pour descendre comme auparavant, fait éclore les germes des racines à

l'endroit tuméfié ou à ce bourrelet. Ils profitent de la substance qui auroit dû passer dans la branche sans l'obstacle de la ligature. L'année suivante, lorsque les racines se sont suffisamment étendues, seurez cette marcotte, vous la levez & vous la plantez. Au bout de trois ans, vous avez des arbres formés qui vous donnent des fruits abondans, sans que vous ayez eu la peine de les semer, de les transplanter, ni de les greffer.

Pour faire prendre racine à une branche, soit de vigne, soit de frêne, soit d'orme, il suffit de la tordre & de la coucher en terre : elle s'enracinera à cet endroit plus difficilement à la vérité, par rapport à sa grosseur & au temps nécessaire à la formation du bourrelet, si son écorce n'est point écaillée.

Cette opération se pratique à l'égard des arbres fruitiers qui ont des branches assez basses pour être couchées de la façon qui a été expliquée, pourvu qu'elles soient jeunes, que leur bois soit aoûté, & que leurs boutons soient conditionnés. Au reste, cette multiplication universelle, quoique très-avantageuse, seroit fort bornée, si elle n'avoit lieu que pour les branches inférieures. On peut en Mars faire de semblables ligatures à celles des arbres qui ont trop de bois, les couper en Novembre au-dessous du bourrelet où elles auront fait des racines, & les planter tout de suite.

### 332 LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

Par l'exposé que je viens de faire d'un projet de multiplication universelle, il est aisé de concevoir qu'elle n'est que l'art de marcotter toutes sortes d'arbres avec autant de facilité & de succès que la vigne & les arbrisseaux, dont les branches couchées en terre, tardent peu à prendre racine. Nous sommes, dit-on, tous les jours à la veille de manquer de bois en France. Combien de réglemens faits en conséquence par le Ministère concernant les Eaux & Forêts ! que de dépenses pour les plantations nouvelles dans les forêts du Roi ! mais en même temps que de difficultés dans l'exécution & de lenteurs dans le progrès ! Au moyen de cette multiplication universelle, on pourra se passer des semis & des pépinières. Les marcottes des branches d'arbres, même les plus durs, tels que le chêne, le hêtre & le charme, produiront, au bout de trois ans, des plants propres à former de vastes forêts à peu de frais. Levés, selon ma méthode, ils seront en coupe à la neuvième année, & une fois aussi gros que ceux qui sont plantés suivant l'usage ordinaire.





# M A N U E L DU J A R D I N I E R.

**E**N fait de Jardinage , la coutume ni le raisonnement n'ont le droit de nous déterminer. Ce droit n'appartient qu'à une expérience fondée sur l'attention la plus exacte à observer les circonstances des saisons , & sur la répétition des mêmes pratiques dans les mêmes temps & dans les mêmes lieux , pour en faire autant d'objets de comparaison. Ces pratiques ne peuvent être trop multipliées. par elles la culture devient facile , & on trouve la route de l'abondance , où doivent tendre tous les travaux de l'homme.

Tel a été le but des différens Auteurs qui ont écrit sur la culture du potager. Je les ai tous mis à contribution pour la formation de ce petit Traité , qui peut en être regardé comme l'analyse. Il a été composé à la prière de plusieurs amateurs du Jardinage , qui désiroient un Journal des

différens travaux à faire dans leur jardin durant le cours de l'année, & qui se plaignoient en même temps de manquer de légumes, faute d'avoir été semés ou plantés à propos. Je dirai à ce sujet que la plupart de ces amateurs ne font point une étude de cette branche laborieuse du Jardinage, & que le prix des livres dans lesquels elle est traitée, les empêche de l'y aller puiser. Ainsi, un abrégé de ces ouvrages ne peut manquer de leur plaire. D'ailleurs, le plus grand nombre des Jardiniers, qui n'ont d'autre bouffole que l'usage & la tradition, ou ignorent une partie de ces choses, ou les omettent par oubli. En les leur remettant sous les yeux, on ne peut que les instruire, ou leur rappeler les travaux auxquels ils doivent se livrer dans le courant de l'année.

Chaque mois est, pour ainsi dire, divisé en trois articles : le premier concerne les semences, le second la plantation, & le troisième la culture des plus belles fleurs, c'est-à-dire l'indication du temps où il faut les semer, les marcotter & les planter, pour que leur spectacle agréable se succède dans les différentes saisons.

Plusieurs amateurs, libres des affaires d'un monde tumultueux, goûtent à la campagne la douceur d'une vie privée. On en voit parmi eux en qui le goût des fleurs est devenu passion. Il est très-utile de le se-

conder , ne fût-ce que pour préserver de l'ennui , & des suites toujours dangereuses de l'oïfiveté , les citoyens qui ne cherchent souvent à s'en garantir , qu'en se livrant à des amusemens moins purs & moins innocens , que ceux que je leur propose.

J A N V I E R.

Durant la gelée on charrie le fumier , & on ramasse des terres nouvelles , comme les boues des rues , pour rechauffer le pied des arbres , après les avoir gardées en tas pendant l'été.

On taille les arbres en buisson , on les fume & on les laboure. ( *Voyez la Pratique du Jardinage* (1) , Tome I , page 263 ).

On met en terre des amandes , des cormes , des noix , pour faire de nouveaux plants.

On émousse les arbres , on les nettoie des ordures attachées à leurs branches , qui sont ordinairement des nids de chenilles , & on fait des paillassons tant pour les espaliers que pour les couchés. ( *Idem* , page 281. )

(1) Par l'Abbé Roger Schabol , 2 vol. in 12 , qui se vendent chez les freres Debure , ainsi que *la Théorie du Jardinage* , 1 vol. in-12 , nouvelle édition. Cet ouvrage été rédigé par l'Auteur de ce Manuel.



A la veille des gelées , vous couvrirez les pois plantés ( 1 ) en Novembre & en Décembre , ainsi que les fleurs qui craignent le froid.

On plante du 10 au 20 des fèves , pour en récolter quinze jours plutôt que leur saison ordinaire.

On fait des couches de fumier chaud , pour y semer toutes les plantes qu'on veut avancer , telles que la laitue ( 2 ) crêpe , & celle de Versailles , les raves & radis tardifs pour Mars , la chicorée sauvage , le pourpier vert , le cerfeuil , le cresson.....

( 1 ) On dit planter des pois , des oignons , des fèves , des melons , des concombres , des cardons , des potirons . . . & ainsi de toutes les graines qu'on met en terre l'une après l'autre avec la main , au lieu de les semer confusément.

( 2 ) On distingue deux especes de laitues , la pommée & la romaine ou chicon. La premiere a beaucoup de variétés , on en compte vingt-cinq : la petite Crêpe , la grosse Crêpe , la Bagnolet , la George , l'Auber-villiers , la grosse Blonde , la Dauphine , la Perpignane , la Bapaume , la Batavia , la Laitue brune , la Sanguine , celle à coquille , ou d'hiver , la Passion , la Gènes , la Jeune-rouge , la Grosse-rouge , l'Italie , la Royale , la Pareisseuse , la Versailles , la Cocasse , la grosse Alle-mande , la Pomme de Berlin , & la grosse Vissée. En général toutes se sement sous cloche dès le mois d'Octobre sur les ados au midi , & se repiquent sur d'autres ados trois semaines après pour y rester jusqu'en Février. On les replante alors en place , si les temps est favorable ; leurs graines se recueillent en Août & en Septembre.

On

On fait les dernières meules à champignons, pour fournir de Mars en Juin. (*Pratique du Jardinage, Tome II, page 243*).

On sème sous cloche pour repiquer sur couche des graines de cardons, de concombres & de petits melons pour Mai, & du céleri qu'on plante en place au commencement d'Avril.

Dans les plus fortes gelées vous aurez des raves de cette manière. 'Après avoir fait tremper la graine dans de l'eau tiède, & l'avoir exposée dans un lieu assez chaud pour qu'elle germe, faites chauffer deux bacquets, vous sèmerez votre graine dans l'un rempli de terre bien préparée, & vous le couvrirez avec l'autre. Vous l'arroseriez avec de l'eau tiède, toutes les fois qu'elle en aura besoin, & vous porterez ces deux bacquets, exactement posés l'un sur l'autre, dans un souterrain chaud. Au bout de quinze jours vous cueillerez votre salade. On doit ce secret aux Peres Minimes de Passy, vulgairement nommés *les Bons-Hommes*. Il sera encore rappelé dans le mois de Juin.

On plantera les melons & les concombres dont les graines ont été semées en Décembre; du persil, de l'oseille & des asperges pour Mars.

On repique en terre de la chicorée pour

## 338 LA PRATIQUE

la Saint-Jean, du céleri long pour Juin, des choux pommés hâtifs, & des choux frisés hâtifs, pour manger en Juin.

Du 20 au 30 on repique des choux-fleurs tendres & des brocolis à planter en Mars & manger en Mai.

## F É V R I E R.

Lorsque la terre n'est ni gelée, ni couverte de neige, on plante de (1) l'oignon, qu'on donnera depuis le mois d'Avril jusqu'en hiver, des pois hâtifs & des fèves de marais : on sème des poireaux, de la ciboule, de l'oseille, de la chicorée sauvage, & de la pimprenelle.

On sème des asperges, on rechauffe, pour la dernière fois, celles de l'année précédente, & on leur donne un petit labour vers la fin du mois dans un climat chaud.

On sème sur couche de la graine de melon, des choux pommés, ceux de Milan, du céleri, du pourpier vert, du cerfeuil, du cresson, de la petite laitue, des navets, pour le commencement de Mai, des raiforts, des carottes, des radis & raves : comme celles-ci levent beaucoup

---

(1) Les semences dans les terres légères se font trois semaines plutôt que dans les fortes.

plutôt , on en sème une seconde fois dans la même place.

C'est le temps de planter des pois mi-chaux , pour être replantés en pleine terre , au mois de Mars , le long d'un mur bien exposé , & rapporter en Mai.

On sème des choux-fleurs sur la même couche où l'on repique les laitues : on repique aussi les melons, concombres & choux-fleurs dont on a semé la graine en Janvier.

Du 10 au 20 les pois communs se plantent pour la saison ordinaire , & les chervis se sement par rayons.

On sème pour repiquer du basilic , des laitues printanieres , de la chicorée & de l'escarole en ados pour Juillet , du chou frisé nain pour la Saint-Jean , du chou de Milan pour Juillet , de la graine de melon sous chasslis , à replanter deux fois seulement sous cloche ou chasslis.

Depuis le 20 ; vous semerez de la ciboule pour l'hiver , vous planterez des melons tardifs à replanter une seule fois , & une portion d'oignons pour lever en Novembre , & repiquer au mois de Février.

Depuis la fin de ce mois jusqu'en Octobre , on sème des épinards à la volée pour passer l'hiver , & par rayons pour être consommés en été. Ceux qu'on sème à la fin de Février , ne se mangent qu'après les derniers qui ont passé l'hiver.

On la replante à un bon abri les laitues à côquille, semées en Octobre, & les crêpes blondes, semées en Janvier, afin qu'elles pomment de bonne heure, & on en repique d'autres.

On plante les fournitures de salade qui peuvent se multiplier, comme l'estragon, la pimprenelle, le baume, le cresson.

On plante des asperges, du baume & de la cive à hâter, des fraisières, les petits oignons, levés en Juin & en Novembre, plus hâtifs de quinze jours que ceux de graine, les laitues semées sur les ados en Août, Septembre & Octobre; les choux-fleurs semés en Octobre, pour replanter en Avril; les carottes jaunes pour grener en Août, & les betteraves pour grener en Septembre.

On plante de la vigne. (*Voyez Pratique du Jardin. Tom. II, pag. 270.*)

On fait des couches à champignons. (*Id. page 243.*)

Vers la fin de ce mois, on divise les gouffes qui forment la tête de l'ail & on les plante en planches ou en bordures à quatre pouces de distance. Vous commencerez aussi à replanter les choux semés au mois d'Août, & vous replanterez en place les melons & concombres de la première semence de Décembre.

Vers le même temps, on plante les pois verts, fèves, haricots, & on sème le cerfeuil & le persil, pour être consommés de

## D U J A R D I N A G E. 341

bonne heure, sans qu'ils aient le temps de monter.

Pour toutes les couches de ce mois, on prend le fumier de celles qui ont servi aux asperges, raves, laitues, & on le mêle avec du fumier neuf.

On laboure, lorsque le temps le permet, & on fait des boutures de groseilliers.

On greffe en fente les pommiers, poiriers & pruniers.

Vous semez l'amarante, la balsamine, la giroflée, les œillets & autres fleurs annuelles, la consoude royale, la jacée des Indes, la canne d'Inde, les tricolors & l'ambrette.

On plante la pomme d'amour, celle d'Ethiopie, la pomme dorée, les renoncules, les semi-doubles & les plus beaux oignons de la serre, pour porter graine en Août & en Septembre.

## M A R S.

On donne le premier labour à la terre, afin de la disposer à recevoir toutes sortes de plantes & de semences.

On acheve de labourer le pied des arbres fruitiers avant qu'ils soient en fleur.

Au commencement de ce mois, vous plantez des haricots, qui seront remis en pleine terre à la fin d'Avril.

Vous semez aussi un peu de chicorée

fort clair , pour en avoir de blanche à la Saint-Jean , des choux pommés pour l'arrière saison , & des choux-fleurs , afin d'en planter en place au commencement du mois de Mai.

On sème la poirée qui est bonne au bout de six semaines , on la coupe alors à fleur de terre , & elle repousse de nouvelles feuilles plus tendres à mesure qu'elles sont coupées.

On sème en place des raves & des radis hâtifs pour Mai , du pourpier doré , du cerfeuil , du cresson ; on plante en place des pois goulus , des Normands , de gros pois carrés pour Juillet , des oignons pour Août , on sème des navets pour l'été , dans les terres légères qui leur conviennent le mieux ; des carottes jaunes , panais , capucines , pimprenelles & persil , pour durer dix-huit mois.

Le potiron hâtif , bon au commencement d'Août , & le tardif à la fin de Septembre , se plantent tous deux sur couche au commencement de ce mois.

Si on veut avoir des haricots dès les premiers jours de Juin , on les plantera fort épais sur couche , afin de les transplanter à la fin d'Avril , au pied d'un mur exposé au midi.

On lève en motte les fraisières mis en pépinière , pour en faire des planches & regarnir ceux qui sont en place.

On commence à découvrir les artichauts sans les labourer encore.

A la mi-Mars on ôte toutes les couvertures des plantes ; mais il faut avoir soin de les remettre s'il survient des gelées.

On sème des asperges par rayons dans une planche préparée ; elles levent au bout d'un mois , & sont assez fortes pour être replantées au mois de Mars suivant.

La seconde semence du céleri se fait, soit sur couche , soit en ados ; ce céleri sera bon pour le mois d'Août.

On commence aussi à semer sur couche du pourpier doré & du vert.

On fait de nouvelles couches pour replanter les premiers melons & les concombres.

On sème en pleine terre à un bon abri , ce qui doit être replanté en pleine terre ; comme des laitues de printemps , & celles qu'on replantera à la fin d'Avril.

On sème pour repiquer , du poireau pour l'hiver.

Vous replantez les bordures d'herbes fines , & vous liez les laitues qui devroient être pommées & qui ne le sont pas.

On replante en place les choux pommés & les choux de Milan qui auront été mis en pépinière à quelque bon abri dès le mois de Novembre.

On plante les carrés d'asperges avec du plant de deux ans.



Les chicorées de Janvier seront plantées à dix pouces & en place terreautee.

On plante des pommes de terre , de l'ail & de la ciboulette , pour rester deux ans en place ; de l'estragon & de la pimprenelle , pour quatre à sept ans ; de l'oseille pour dix ans ; de la sauge , de la melisse , du thim , du romarin , de la lavande , de l'absynthe , pour trois ou quatre ans.

Vous replantez les légumes destinés à monter en graine , comme le chou , le panais , le poireau , le navet , l'oignon , l'échalotte , l'ail & le chou-fleur , & on réserve un tiers de quelques planches de mâches & de rai-ponces pour grener.

On met en terre les amandes germées sans leur rompre le germe.

On rame les pois dominé & michaux , plantés en Novembre , & on les arrête à la troisieme fleur pour Avril & Mai. Cette espee est la plus cultivée pour la primeur.

Vous taillez les melons huit jours avant que de les planter , ou huit jours après qu'ils le sont. Vous avez soin de visiter ceux qui sont foibles , de veiller aux coups de soleil ; & si leur racine est chancie , de renfoncer le pied pour qu'il en produise de nouvelles du collet. (*Consultez la Pratique du Jardinage pour la culture des melons, Tome II, page 225.*)

On arrose les couches en plein , tant qu'il n'y a point de fruit noué.

On plante les buis , on marcotte les arbrisseaux , on greffe en fente.

On sèvre les marcottes de figuier qui sont en pleine terre , pour les mettre dans des caisses.

Dans les terres lourdes & humides , on plante les arbres préférablement à l'automne.

Vous commencez à la fin du mois à tailler les pêcheurs , abricotiers , pruniers , & autres arbres placés en espalier. (*Pratique du Jardinage , Tome I , pag. 247 & suiv.* )

Les vignes doivent être toutes taillées dans ce mois. (*Id. Tome II , page 290.* )

Vous semez sur couche plusieurs sortes de graines de fleurs , que la fraîcheur de la terre ne permet pas de semer plutôt , telles que tricolors , amaranthoïdes , balsamines , passe-velours , pour placer dans les parterres en Juillet , après les avoir piquées sur couche ou sur des ados , & les fleurs d'automne , telles que giroflée , quarantaine , œillets de la Chine & d'Inde , basilic , roses d'Inde , reines-marguerites.

Vers le 15 on replante les violettes de Mars , les jacinthes , les tubéreuses & les marguerites.

On plante les pivoines , les clématites , les staticees , mignardises , pied-d'alouette , aconit & autres fleurs vivaces , pour quatre ou cinq ans , ainsi que les renoncules & les anémones , moins sujettes à périr que celles

346 L A P R A T I Q U E  
d'Octobre ; celles-ci sont beaucoup plus  
belles que celles du printemps.

#### A V R I L.

On sème la chicorée blanche sur couche,  
& on la transplante ensuite.

On sème du persil, les laitues, les choux  
pommés, les artichauts, l'estragon, le céleri,  
la graine de betterave : celle-ci, dans les  
terres froides, ne se sème qu'à la mi-Mai,  
& on plante les premiers haricots.

On fait les labours pour les légumes, &  
on sarcle les jeunes plants nouvellement levés.

On sème de l'oseille, si on n'en a pas sa  
provision, & on replante par touffes celle  
qui n'a qu'un an.

On met en planches, à un pied de dis-  
tance, les plus belles laitues pommées, tant  
celles d'hiver, que celles élevées sur couche  
& sous cloche, afin qu'elles montent en  
graine.

Vous planterez en place des pois gou-  
lus, à cul-noir & à longue cosse, des pois  
carrés pour faire sécher en vert, les der-  
nières fèves pour Août. Vous semerez du  
pourpier doré, de la sarriette, des cardes  
de poirées blondes, pour l'été & l'automne ;  
des carottes jaunes, panais, des falfifs (1)

---

(1) Celui d'Espagne ou scorfonere qui est noir se  
sème à la fin d'Avril & dans le mois d'Août, il

## DU JARDINAGE. 347

blanes ou communs , bons à lever à la Toussaint ; du persil pour l'année , & des raves mêlées avec d'autres semences.

Vous planterez des melons d'hiver , qui donneront d'Octobre en Janvier.

On sème pour replanter les laitues de Silésie , de Versailles , d'Italie pour Juillet ; des choux frisés nains , pour Août ; des choux à tête longue & des brocolis , pour donner de Septembre à Novembre ; du céleri long , plein & court , & de la chicorée sauvage , pour blanchir d'Octobre à Décembre.

A la mi-Avril vous commencez à semer le blé de Turquie , & à planter les premiers cardons d'Espagne , & les seconds au commencement de Mai.

On leve de vieilles touffes d'estragon , qu'on sépare en plusieurs parties , & on en forme des planches.

On découvre les artichauts , on les œilletonne pour l'automne ; on les plante , on les laboure , & on fait à chaque pied un bassin pour conserver l'eau des arrosemens. Le Jardinier n'ignore pas qu'on commence en ce mois à arroser le matin.

On plante des bordures de thym , d'hysope , de lavande , de sauge , de marjolaine , de rue , d'absynthe.

---

reste en place sans aucun soin jusqu'à la fin de la seconde ou de la troisième année , toute sa sève périe en hiver.

Les pois placés en bonne exposition dès la mi-Octobre , doivent commencer vers la mi-Avril à faire éclore leurs premières fleurs ; ainsi il faut les pincer.

On plante des haricots de Mars pour Juin ; le céleri de Janvier , qui est bon au commencement de Juin ; les choux-fleurs tendres & les brocolis de Janvier , pour Juin ; les choux-fleurs durs , de la Saint-Remi , pour Juin ; les potirons & concombres de Mars.

On continue de tailler les melons & concombres , & on en sème la graine sur couche , pour être mis en pleine terre , afin qu'ils puissent donner vers la fin de l'été ; on en sème aussi en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau.

On rechauffe les vieilles couches & on en fait de nouvelles.

Du 25 au 30 de ce mois , vous laissez un peu d'air la nuit , suivant le temps , aux plantes potageres.

On continue la taille des arbres plantés le long des espaliers , & on écussonne à œil pousfant.

A la fin de ce mois on replante en pleine terre dans des couches sèches , les especes tardives de concombres élevés sur couches.

On découvre les figuiers , lorsque les gelées ne sont plus à craindre.

## D U J A R D I N A G E. 349

On arrête au premier nœud les filamens des fraisières des mois pour planter en Juillet, & on en cherche de jeunes dans les bois, afin de les mettre en pépinière.

On fait des boutures de giroflée jaune ; on sème, pour replanter, les soucis, les œillets d'Inde, les reines-marguerites, la belle-de-nuit, l'ambrette, pour durer depuis le mois d'Août jusqu'en Octobre ; des giroflées pour l'année suivante ; on sème du réséda pour l'automne ; on plante des musées de lion, muscipula & autres fleurs semées en Juillet précédent en pépinière.

On transplante les jacinthes, les lis, les violettes doubles & les marguerites.

## M A I.

On fait les dernières couches à melons, & on met en pleine terre les concombres & autres plantes potagères, dans de petites fosses pleines de terreau. On place les citrouilles dans de pareils trous, éloignés de deux toises au moins, & on les couvre durant cinq ou six jours pour faciliter leur reprise.

En taillant les melons, on a soin de faire des boutures, pour remplacer les pieds qui manquent des semences de Mars : lorsqu'il en noue trop & qu'ils sont gros comme des olives d'Espagne, on les éclaircit pour

les confire, de même que les cornichons. On plante le reste des melons de ce mois pour la Toussaint dans les années chaudes.

Au commencement de Mai on plante les cardons d'Espagne & des haricots de couleur.

On sème pour la troisième fois en pleine terre du céleri, bon pour le mois d'Octobre.

On plante des choux-fleurs, des choux de Milan, des pommés, des choux d'hiver & des cardes de poirée.

Vous achevez de planter des artichauts & d'écilletonner ceux qui sont forts & qui ont besoin d'être éclaircis.

On fort les orangers vers le 15, on les taille & on les renaisse. (*Pratique du Jardinage, Tome II, pag. 144 & 158.*)

On sème & on replante amplement de la laitue. On sème du pourpier en pleine terre, le long d'un mur bien exposé.

On replantera jusqu'à la fin du mois des crêpes vertes & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin; mais passé le 15, on ne sème plus que de la Gênes, parce que les autres montent trop aisément.

On sème de la graine de navet, pour en avoir de primeur, & de la chicorée, qui sera bonne à la fin de Juiller: si elle est clair semée & bien arrosée pendant tout le mois, elle blanchit en place.

On sème des choux-fleurs sur couche.

A la fin du mois , on sème en pleine terre la graine des concombres qu'on destine à faire des cornichons ; on les coupe en Septembre.

On découvre les plantes qui sont sous cloche ou sous châllis , tant pour profiter d'une pluie douce , que pour les accoutumer au grand air.

On replante de la poirée , en choisissant la plus blonde de celle qui est venue des dernières semences.

On replante les potirons dont la graine a été semée en Mars , lorsqu'ils sont assez forts.

Jusqu'à la fin du mois on continue la pépinière des fraisières , on connoît alors les bons par les montans.

Du 15 au 30 , vous plantez des haricots en terre forte , des concombres verts pour cornichons en Août , Septembre & Octobre , & vous semez des betteraves en terre froide , de la scorfonere en terre forte pour l'année suivante.

On repique du fenouil pour blanchir comme du céleri , des choux pancaliers en lieux froids , du céleri-rave , & des choux-fleurs au nord pour Octobre.

On continue de planter un peu de pois de la grosse espece , des pois carrés pour petits pois en Juillet & Août , & des pois à cul-noir pour le Carême.

On greffe en flûte le figuier & le châtaignier.



A la fin de ce mois , les pommes d'artichauts commencent à sortir , & ces plantes exigent de fréquens arrosemens.

On éclaircira aussi les racines qui levent trop dru , & on replantera ailleurs celles qu'on levera , telles que les betteraves & les panais.

On coupe le vieux perfil qui monte , & on en réserve pour porter de la graine , qui dure quatre à cinq ans.

On ouvre la terre aux haricots plantés depuis quinze jours , s'ils ne levent pas.

On coupe à fleur de terre les fèves hâtives cueillies , afin qu'elles repoussent de nouvelles tiges , qui donnent du fruit en Août & Septembre , & on pince les fèves en fleur.

Vers la fin de ce mois , vous replanterez du pourpier pour graine , & vous planterez du céleri en pleine terre ou dans des planches creuses , comme les asperges.

Vous ramerez aussi les pois qui seront forts , & vous semerez les premiers choux blonds pour l'automne & l'hiver : les plus forts qu'on replante en Juillet , se mangent en automne , & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre , sont pour l'hiver.

On ébourgeonne le faux bois de la vigne.

On fait une revue des abricotiers qui ont trop de fruit , & on en ôte pour confire.

On acheve de semer sur couche les graines de toutes sortes de fleurs, telles que pensées, thlaspi, scabieuses, semi-doubles, amaranthes, pour en avoir de tardives en pots, & on profite de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles.

Durant tout ce mois, il est bon de marcotter les giroflées jaunes, & d'en faire des boutures. Celles de génarium, d'héliotrope & autres, se plantent sur couche. Les juliennes se multiplient en ce mois, & on leve les oignons des tulipes hâtives pour les planter.

On recueille la graine des anemones, on sème les soucis, les pensées, les scabieuses & les amaranthes, pour en avoir de tardives.

On coupe les montans des fraisières plantés en Mars, pour rapporter seulement les années suivantes.

## J U I N.

Le Jardinier commencera dans ce mois à arroser le soir, préférablement au matin.

On peut encore faire des couches pour les concombres tardifs & pour les champignons, & jusqu'au 15, replanter quelques artichauts, qui serviront pour le printemps suivant, étant bien arrosés.

On sème de grosses raves, des radis longs,

gris & noirs , de gros radis noirs pour le Carême , du pourpier doré pour toute l'année , & des raiponces pour le Carême. On couvre ces dernières d'un demi-pouce de terreau , & on les mouille souvent afin de les faire lever.

Dans ce mois , & durant tout l'été , on aura des raves très - promptement par ce moyen. Faire tremper la graine durant vingt-quatre heures dans de l'eau de rivière , & la mettre toute mouillée dans un sachet de toile bien ficelé , qu'on expose pendant vingt-quatre heures à la plus forte chaleur du soleil. La graine germera au bout de ce temps-là ; on la semera à une bonne exposition , & on la couvrira d'un baquet. Le quatrième jour , les raves seront de la grosseur de petites civettes , & bonnes à couper pour mettre en salade.

On sème pour repiquer , des choux frisés nains & à tête longue pour l'hiver , & des poirées pour cardes , qui seront plantées à la mi-Août , pour l'hiver ; il s'agit de l'espece nommée la *demi-verte*.

Vers la mi-Juin , vous replanterez des poireaux dans des trous de six pouces , éloignés d'un demi-pied , & vous continuerez de semer de la chicorée & de la laitue de Gênes , afin d'en replanter dans le reste de l'été ; & du céleri pour la dernière fois , qui sera bon pour l'hiver.

A la mi-Juin, on greffe en écuillon à la pousse les arbres de fruits à noyau.

On plante de la ciboule, semée en Février, pour l'hiver, & du poireau pour cette saison.

On recueille la graine de cerfeuil, qui est la première de l'année à monter, sur celui semé en automne.

On replante les cardes de poirée entre les rangs d'artichauts, pour en avoir de belles en automne.

On commence à ébourgeonner & à palisser les nouveaux jets des arbres en espalier & de la vigne. (*Pratique du Jardinage, Tome I, pag. 314 & 329.*)

On cœlletonne de nouveau les artichauts qui ont rapporté.

On réserve des fèves & les plus beaux choux-fleurs pour graine.

Vous éclaircirez l'oignon; les petits sont bons pour replanter dans les places dégarnies; le reste se garde sur terre dans un lieu aéré, pour replanter en Novembre ou en Février.

On est obligé de repiquer les laitues, chicorées & escaroles pendant la saison chaude. Quand il ne survient pas des jours froids, on renverse un pot sur chaque plante, qui y reste quelques jours durant le soleil: ce moyen est très-propre pour conserver les plantes transportées à contre-saison.

Parmi les laitues qui se mangent en Juin, on distingue la crêpe vert: & l'Aubervilliers;

les laitues à lier & celles de Gênes commencent à être bonnes vers la Saint-Jean.

C'est aussi dans ce temps qu'on sème pour repiquer des choux pommés hâtifs, & des frisés hâtifs; ceux-ci pour porter graine seulement.

On réserve sur chaque pied de fraisier un seul filament, pour planter en Août, si on n'a pas de pépinière.

On tond les buis & les palissades; on plante des haricots pour l'automne, & des pois, pour les avoir bons en vert tout l'été, & on sème des choux blonds d'hiver, qu'on transplantera.

On rame les haricots, & on plante des pois Suisses à la fin de ce mois, afin d'en avoir en Septembre.

On recueille la graine de la renoncule, de l'oreille-d'ours, des narcisses.

On dé plante les tulipes & les anémones, & on leve les iris, les fritillaires, les cyclamen printaniers, les marragons, les jacinthes orientales & les bulbeuses.

Vers la fin de ce mois, on commence à cueillir la fleur d'orange, & on l'étend à la cave sur une nappe humide, jusqu'à ce qu'on l'emploie.

## J U I L L E T.

On récolte les légumes d'été, & on sème ceux qui ne seront consommés qu'en hiver.

On recueille beaucoup de graines en ce mois, & on sème des chicorées pour l'automne & pour l'hiver.

Au commencement de ce mois, vous plantez sur couche des concombres, qui dureront jusqu'aux grandes gelées.

On sème la laitue royale, qui sera bonne à la fin de l'automne; de la poirée & de la ciboule, pour la même saison, & un peu de raves dans les endroits frais, pour le commencement d'Août.

On sème en place de grosses raves, des radis longs, gris & noirs, & des chicorées, qui seront bonnes en automne & en hiver.

On plante encore des haricots pour l'automne, des pois, afin d'en avoir tout l'été, & des pois à longue cosse pour l'automne.

Les épinards seront semés en petite quantité, parce qu'ils sont sujets à monter. On enfouira les concombres qui sont en pleine terre, & on semera des choux de Milan & de la graine de navet.

On plante pour la dernière fois des pois carrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre, & de la pimprenelle pour planter en Mars.

Les oignons replantés en Mars, sont bons en ce mois-ci.

On commence à planter des choux pour la fin de l'automne & le commencement de l'hiver.

Du 20 au 30 on sème pour repiquer en terre forte l'oignon blanc hâtif pour passer l'hiver, être planté en Octobre & cueilli en Mai.

Jusqu'à la fin de ce mois vous pouvez semer de la ciboule, quoique la première semée soit la meilleure pour l'hiver.

On continue à ébourgeonner & à palisser les arbres fruitiers.

A la fin de Juillet on peut avoir de bonne chicorée, si on en a semé en Mai pour n'être point replantée.

On greffe en approche les myrthes, les jasmins, orangers, rosiers, & autres arbrisseaux. (*Pratique du Jardinage, Tom. I, page 133.*)

Si la saison est fort sèche, vous pouvez, à la fin de ce mois, greffer à œil dormant les pêchers, pruniers & abricotiers.

On tourne au nord la tête des melons, & s'ils se crevent malgré cette précaution, on altere la tige par des coups d'ongle.

Depuis la mi-Juillet jusqu'en Septembre, on fait des marcottes d'œillets, lorsque leurs branches sont assez fortes.

Après un orage, on plante les filets des fraisiers des mois, arrêtés en Avril & en Mai, pour l'année suivante.

On sème au couchant sur de la terre meuble & à quatre pieds du mur, la graine des fraisiers des mois, & on la recouvre de deux lignes de sable & de terreau. Ces

fraisiers repiqués en Avril suivant, rapporteront en été & en automne.

On replante les couronnes impériales, les lis, & autres oignons qui ne doivent point être gardés hors de terre, mais seulement déchargés de leurs cayeux.

On sème, pour repiquer, des nielles, qui fleuriront au mois de Juin de l'année suivante; le sainfoin d'Espagne, le thlaspi d'été, & autres fleurs annuelles, ainsi que la graine des pieds-d'alouette, de l'année précédente, pour ne fleurir que dans la suivante.

Durant le cours de ce mois, on cueille la fleur d'orange soir & matin.

#### A O U T.

On coupe au commencement de ce mois les feuilles de betteraves, carottes & panais, pour faire grossir ces racines. Par la même raison, lorsque l'oignon ne profite plus à cause de ses feuilles, on roule un tonneau dessus. On peut aussi en planter pour le repiquer en Octobre.

Du 1 au 15, on écussonne à œil poussant les vieux amandiers & les autres arbres, si leur sève dure encore, & du 15 au 30, les jeunes arbres de même espèce.

On sème des raves pour l'automne, du cerfeuil pour l'hiver, & des épinards, qui demandent à être arrosés souvent lorsqu'ils ont levé.



On coupe les vieux montans d'artichauts dont on a ôté les pommes.

On leve les oignons de terre, lorsque les montans commencent à sécher, avant que de les serrer dans le grenier ou de les mettre en botte.

On recueille les pois qu'on a laissé sécher.

On sème pendant tout ce mois des laitues à coquilles, tant pour replanter à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre en place & à l'abri, & en avoir de pommes à la fin de l'automne & durant l'hiver, que pour les accoutumer au froid, afin qu'elles puissent être replantées après l'hiver. Si cette saison est bien rude, on les couvre avec de la paille longue.

Vous semez de la ciboule pour servir toute l'année, & vous plantez des pois michaux pour le mois d'Octobre, qui se succèdent jusqu'à la Saint-Martin, & des oignons d'Espagne pour lever en Février.

On sème, pour repiquer, de la chicorée pour l'hiver, ainsi que de la laitue crêpe pour Décembre.

Dès la mi-Août on commence à semer des épinards pour Octobre, des mâches pour les salades d'hiver, de l'oseille, du cerfeuil, de la ciboule, des raves en pleine terre pour l'automne, & des navets.

Du 20 au 30 vous semerez, pour repiquer, des choux-fleurs durs pour primeur  
qui

qui seront conservés en baquets dans la terre.

On sème à l'abri des choux pommés hâtifs, des frisés hâtifs, de Bonneuil, d'Aubervilliers, de Milan, pour planter après l'hiver, & couper en Mai & Juin.

On sème des graines de falfifs d'Espagne ou scorfoneres.

On plante beaucoup de chicorée à un grand pied l'une de l'autre, de même que les laitues royales & les perpignanes, qui sont très-bonnes l'automne & l'hiver.

On lie la chicorée d'un ou de trois liens, suivant sa grandeur.

On recueille les graines de laitue & de rave, de cerfeuil, de poireau, de ciboule, d'oignon, de rocambole, de betterave & de capucine.

Vous commencez à découvrir les fruits auxquels vous voulez faire prendre beaucoup de couleur.

Du 15 au 30 de ce mois on plante les fraisiers élevés des filamens de Juin, tant en planches pour rapporter dans la saison suivante, & en dépôt pour rechauffer en hiver, que pour former des pépinières dans un terrain sablonneux.

On plante aussi les fraisiers des mois pour porter en Octobre & Novembre.

Depuis la fin de ce mois jusqu'au commencement d'Octobre, on sème beaucoup de cerfeuil pour l'automne & pour l'hiver,

quoique ce légume puisse se semer en toute saison.

On marcotte la plupart des œillets, & on peut semer dès la mi-Août les graines des fleurs qu'on a coutume de semer en automne, telles que les jacinthes orientales & les narcisses.

On plante des anémones pour en avoir en automne & en hiver.

### S E P T E M B R E.

On arrose le matin & non le soir.

Du 1 au 10 on plante en motte les fraisières des mois sur les vieilles couches, & on les couvrira de châssis en Octobre, pour qu'ils rapportent en Décembre & en Janvier.

Vers le 15 & dans tout le reste de l'automne, on écussonne les arbres à œil dormant.

On sème de la graine d'oignon pour succéder à celui d'Août.

On ôte de terre les oignons, afin de les faire profiter.

On sème du cerfeuil pour grener au printemps, des mâches pour le carême, des raves & de gros radis blancs.

On plante les pois michaux en mannequins à une bonne exposition, pour achever de mûrir dans la serre en Octobre & Novembre.

## D U J A R D I N A G E. 363

On fait des couches à champignons.

La bonne chicorée pour l'hiver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'au 17 de ce mois, & plutôt, si c'est en terre forte. On la plante jusqu'à la mi-Septembre, à l'espace de six à sept pouces, pour la replanter sans rien couper à la racine.

Du 15 au 30 on sème des panais & des carottes blanches pour Avril, Mai & Juin.

On sème des épinards qui seront coupés vers l'hiver; & jusqu'à la fin du mois, de la chicorée par-tout indifféremment, & des raves mêlées avec d'autres semences.

Vous planterez beaucoup de chicorée pour l'hiver dans toutes les places vides, dès le commencement du mois jusqu'au 15, & vous en mêlerez aussi avec les laitues à pommer.

On replante encore des choux d'hiver; sur-tout ceux qui sont d'une espèce plus verte. On recueille la graine de betterave, on lie le céleri, on le bute, & on coupe le bout d'en-haut.

Vers le 15 vous lierez les cardes d'artichauts & les feuilles de quelques choux-fleurs, dont la pomme commencera à être formée.

Vous cueillerez aussi alors les poires d'automne si l'année est sèche, & quinze jours plus tard, si elle est humide.

### 364 L A P R A T I Q U E

On fait un dernier palissage aux pêchers & aux autres arbres en espalier.

On prodigue l'eau aux artichauts qui manque , & on ne leur laisse qu'une pomme.

Du 20 au 30 on coupera le perfil pour avoir des feuilles tendres en automne & en hiver , en observant de le couvrir de litiere : ces feuilles qu'on fait sécher se gardent. Celui qui n'a pas été coupé , résiste mieux.

On coupe la poirée afin de la faire repousser pour les herbes à confire.

Du 20 au 30 on plante en motte les jeunes fruitilliers en lieu abrité , ou en pots , pour passer à la serre.

On coupe & on brûle la graine des jeunes chervis , qui n'en donnent de bonne que la seconde année.

Vers la fin de ce mois vous planterez des laitues royales , à coquille & de Gênes , & vous sèmerez pour la troisième fois des épinards qui seront bons en Carême & pour porter graine.

C'est la meilleure saison pour marcotter les œillets , la giroflée , l'anémone , le thlaspi , & les autres plantes ligneuses.

On sème des pavots , des coquelicots doubles , des pieds - d'alouette , pour en avoir qui fleurissent en Juillet , avant ceux qu'on sème en Mars.

On sème encore les graines d'oreille-

d'ours , de renoncules , d'alaternes , d'iris , de couronnes impériales , de tulipes , de thlaspi , d'anémones , d'œillets doubles , de scabieuses , de juliennes , d'ornithogalum , d'immortelles , de musles de lion , de cyclamen , de muscipula , de giroflée , de pavots , de campanelles , & généralement les graines des plantes annuelles non sujettes à la gelée.

On plante toutes fortes d'anémones après les premières pluies qui viennent en ce mois , l'amarante & les œillets.

On plante l'hysope , les jonquilles , les narcisses blancs & les fraisiers de bois , au défaut de ceux du mois d'Avril.

A la fin de ce mois , la terre des jardins doit être entièrement couverte de plantes potageres , soit semées , soit replantées.

# O C T O B R E.

On fait des tranchées & on creuse des trous pour planter les arbres dans le mois suivant. (*Voyez la Pratique du Jardinage , Tome I , pag. 251.*)

Depuis le premier jour de ce mois jusqu'au 10 , on sème des épinards , afin d'en avoir aux Rogations , & le dernier cerfeuil , pour qu'il leve avant les fortes gelées & qu'il grene de bonne heure l'année suivante.

On sème à l'abri des raves qui fourniront en Novembre & en Décembre jusqu'aux nouvelles couches.

On défait les couches, on met à part le terreau & le fumier pourri.

Vous plantez des pois verts sur des côtières à quelque bon abri, afin qu'ils fleurissent en Avril, & du 15 au 30 vous semez des mâches pour le Carême.

On peut cueillir des cardes d'artichauts quinze jours ou trois semaines après les avoir liées, si on l'a fait en Septembre.

Du 25 au 30 on sème pour replanter de la laitue crêpe pour Janvier, & de la romaine hâtive pour Avril.

On sème des choux - fleurs durs qu'on repiquera à l'abri sans cloche, & couverts de litière, pour donner en Mai sur couche.

On plante de la chicorée pour graine, & des oseilletons d'artichauts pour le printemps.

On coupe les montans d'asperges destinées aux couches.

On met dans le sable les navets & la première chicorée sauvage pour blanchir.

On fait des meules à champignons en cave pour l'hiver.

On couvre de litière soutenue de perches, les fraisières des mois pour garantir le fruit de la gelée.

On plante des fraisières, des bordures de buis, des choux blonds & beaucoup de laitues hâtives à de bons abris, à six pouces les unes des autres.

On empaille les cardons d'Espagne.

Au 15 vous cueillerez les poires d'hiver , & une semaine plus tard , les pommes & le bon-chrétien d'hiver. La cueillette des fruits sera retardée de quinze jours dans les années humides.

Vers ce temps il faut mettre dans la serre , les arbres & arbrisseaux qui craignent la gelée , comme les orangers , myrtes , lauriers , rosiers , jasmins , en laissant jusqu'aux gelées les portes & les fenêtres ouvertes durant le jour , & les fermant le soir.

A la fin de l'automne on lie le céleri de deux ou trois liens , on l'enleve en motte , & on le replante de plus près , afin de le couvrir plus aisément de grand fumier , & de le faire mieux blanchir.

Il faut pendant ce mois , donner le dernier labour aux terres fortes & humides , soit afin de faire prendre , pour ainsi dire , ces fortes de terres , de maniere que les eaux de l'hiver ne puissent pas si aisément y pénétrer & qu'elles coulent vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On sème des immortelles pour Juillet.

On plante des oignons de jacinthes , de tulipes & de narcisses ; excepté la tubéreuse & le lis blanc.

On serre les marcottes d'œillets , & on emporte les giroflées.

On transporte les fleurs vivaces , comme juliennes , scabieuses , croix-de-Jérusalem , œillets de la Chine , mignardise.



## NOVEMBRE.

Dans les terrains secs ce mois est le plus favorable pour planter & transporter les arbres. On émouffe les vieux, & on fouille le pied de ceux qui languissent, pour tailler leur grosses racines, ôter la terre usée, & y en substituer de nouvelle. (*Voyez ces différens articles dans la Pratique du Jardinage.*)

Dès le commencement de ce mois, vous conduirez le grand fumier sec dans le voisinage des chicorées, artichauts, céleri, poireaux, racines, pour avoir la facilité de le répandre promptement sur les légumes qui en auront besoin.

Les premières couches se font en ce mois; on y replante les laitues semées en Août & Septembre, & on y repique celles qui ont été semées dans le mois d'Octobre, pour pommer en Janvier.

On sème aussi des raves pour Janvier & Février, & on plante des pois dominé & michaux dans des mannequins, pour passer en ferre & hâter sur couche; ceux-ci se plantent sur des côtières qu'on terreaute de gadoue ou de fiente de pigeon, & on les couvre durant la gelée; afin d'en avoir des premiers.

On plante encore des laitues d'hiver; celles qui sont plantées à de bons abris,

seront couvertes durant les gelées blanches , avec de la paille longue bien nette , sur laquelle on mettra quelques perches de longueur , pour que le vent ne la dérange pas.

On laboure les artichauts , on les bute & on les couvre de feuilles , on prépare leurs couvertures : avant que d'en faire usage , il faut avoir coupé toutes leurs feuilles ; ils restent ainsi couverts jusqu'à la mi-Mars , après quoi on les laboure.

On plante de la vigne qui profite plus que celle plantée en Février.

Avant les gelées , vous lierez & vous buterez les cardons d'Espagne , vous achèverez de lier les chicorées , & vous les couvrirez , ainsi que celles qui ne le font pas ; elles blanchissent toutes également.

On coupe les montans d'asperges lorsque la graine est rouge , & on la sème pour la semer au printemps. On coupe aussi les feuilles de cardons destinés à grener , & on couvre leurs pieds comme ceux des artichauts.

Dès que le froid commence à se faire sentir , il faut empailler les figuiers.

On plante des asperges , de l'oseille , de l'estragon , on fait des couches d'asperges , & on en rechauffe les plants.

Vous replantez dans la serre , les cardons , betteraves , scorfoneres , falfifs , persil pour racines , ciboules , chicorées sauvages pour

blanchir, les artichauts avec leurs pommes ; pour se perfectionner , & les choux-fleurs afin qu'ils profitent.

On ferre les racines d'hiver par une belle journée.

On laboure les carrés vacans , & on en fait une nouvelle répartition pour l'année suivante, en sorte qu'on ne remette pas les mêmes légumes dans les mêmes planches. Les haricots sont exceptés de cette règle ; replantés dans la même terre , ils y viennent mieux la seconde année que la première.

On nettoie & on rechauffe les fraisières, on leve les topinambours & les patates.

On replante en motte dans des tranchées au nord, & les uns près des autres, les choux pommés, dont on veut avoir de la graine.

On fait une couche de champignons pour le printemps. (*Pratique du Jardinage, Tome II, page 243.*)

On coupe & on terreaute les juliennes, & on les marque avec de petits bâtons.

On plante quelques fémi-doubles, les ornithogalum, & du 15 au 30 les narcisses de Constantinople & autres en terre légère.

## D É C E M B R E.

Dès le commencement de ce mois, vous pouvez planter les pois communs & les

premiers pois Suisses sur des ados au midi, pour en avoir en Mai, & des pois communs pour le premier Juin.

Les pois michaux & dominé se plantent en terre légère & donnent à la fin d'Avril.

On commence à planter les premiers concombres hâtifs, & même à semer de la laitue; dès que celle-ci leve, ils sont en état d'être repiqués.

La fève de marais se plante dans ce mois, elle résiste à la gelée lorsqu'elle est bien couverte, & est plus hâtive de quinze jours.

On plante du céleri en terre sèche au gros plantoir, sinon on le couvre de sable dans la serre.

Vous hasardez un petit nombre de cloches de melons sur la même couche que les concombres; ils réüssissent quelquefois.

Le fumier des couches & des réchauds qui dans le mois précédent a servi à élever de la laitue à couper & à repiquer, se retire actuellement, & sert aux nouvelles couches, en le mêlant avec autant de fumier neuf.

On fait germer des amandes dans des mannequins où elles sont placées par lit, toutes les pointes en dedans; ces lits de terreau ou de sable ont deux pouces d'épaisseur.

On fait des couches à champignons pour fournir de Juin à Septembre.

L'oseille coupée à fleur de terre & terreautee, dure dix à douze ans.

### 372 LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

On donne une dernière charge de fumier aux artichauts, elle y reste jusqu'en Avril, en observant de découvrir & de recouvrir leur cœur.

Si l'hiver est rude, vous couvrirez vers Noël, de litière soutenue sur des treillis, les pois plantés en Novembre, & vous les maintiendrez droits en passant de la paille entre les rangs.

Avant les fortes gelées, on taille les arbres en buisson, tandis qu'ils ne sont point couverts de gésil.

On enlève les carottes pour les ferrer après les avoir levées, & lorsqu'elles sont efforées, on les arrange sans les couvrir de sable.

**F I N.**



# TABLE

## DES CHAPITRES ET TITRES

### DU TOME SECOND.

---

#### SUITE DE LA IV.<sup>e</sup> PARTIE.

#### LE PÊCHER

*Et les autres Arbres considérés dans leur  
- vieillesse.*

CHAPITRE I. <sup>er</sup> Des ennemis des Arbres, & des remèdes pour les détruire,	pag. 1
CHAP. II. Des autres ennemis des Arbres, & du Pêcher en particulier,	23
CHAP. III. Des différentes espèces de Pêches, de la façon de cueillir les Fruits & de les conserver,	36
CHAP. IV. Des meilleures espèces de fruits,	54
TRAITÉ des plaies des Arbres,	81
TRAITÉ de la culture des Orangers,	125
CHAP. I. <sup>er</sup> De la serre des Orangers,	127
CHAP. II. De la terre propre aux Orangers,	132
CHAP. III. Des Orangers de pépin, & de leur greffe,	137
CHAP. IV. Des Orangers Provençaux ou Génois, & de leur gouvernement,	140
CHAP. V. De l'encaissement & demi-encaissement des Orangers,	144

# 374 TABLE DES CHAPITRES.

CHAP. VI. <i>De l'arrosement des Orangers ,</i>	151
CHAP. VII. <i>Du gouvernement des Orangers dans la serre ,</i>	154
CHAP. VIII. <i>Des Orangers hors de la serre , &amp; de leur gouvernement au Printemps ,</i>	158
CHAP. IX. <i>De l'Ebourgeonnement des Orangers ,</i>	165
CHAP. X. <i>Des Fleurs &amp; Fruits des Orangers ,</i>	169
CHAP. XI. <i>Des Maladies des Orangers , &amp; de leur Cure ,</i>	174
CHAP. XII. <i>Des ennemis des Orangers , &amp; des Moyens de les en délivrer &amp; de les en garantir ,</i>	182
CHAP. XIII. <i>Liste des Orangers que nous cultivons ,</i>	189
TRAITÉ <i>des Choux-fleurs ,</i>	202
TRAITÉ <i>des Cardons d'Espagne ,</i>	216
TRAITÉ <i>des Melons ,</i>	225
TRAITÉ <i>des Couches à Champignons ,</i>	243
TRAITÉ <i>des Fraisières ,</i>	249
TRAITÉ <i>de la Culture de la Vigne ,</i>	260
CHAP. I. <sup>er</sup> <i>Du Gouvernement de la Vigne ,</i>	ibid.
CHAP. II. <i>Du fonds de terre , du climat &amp; de l'exposition propres à la Vigne ,</i>	266
CHAP. III. <i>De la plantation de la Vigne ,</i>	270
CHAP. IV. <i>Des Perchées ,</i>	284
CHAP. V. <i>De la Taille de la Vigne ,</i>	290
CHAP. VI. <i>De l'Ebourgeonnement de la Vigne ,</i>	304
CHAP. VII. <i>De la façon d'accoler &amp; d'effeuiller la Vigne ,</i>	314
CHAP. VIII. <i>Du Labour de la Vigne ,</i>	321
TRAITÉ <i>de la Multiplication des Végétaux ,</i>	325
MANUEL <i>du Jardinier ,</i>	333

Fin de la Table.



# TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

*Contenues dans la Pratique du  
Jardinage.*

---

*La lettre A indique le premier volume ;  
B indique le second.*

## A

**A**BRICOT ; différentes especes d'abricot ; B. 56  
& suiv.

Abricotier ; cet arbre ne réussit pas , greffé sur son  
propre sauvageon ; A. 62. L'amandier est le sauva-  
geon sur lequel il réussit le mieux ; A. 378. B. 56.

Abris de différentes sortes , nécessaires au pêcher ;  
A. 181 & suiv.

Absynthe ; se plante en Mars ; B. 344. On en fait des  
bordures en Avril ; 347 & suiv.

Aconit ; se plante en Mars ; B. 345.

Agriculture ; les anciens n'en distinguoient pas les  
différentes branches ; A. 6. Comment la distraction  
a pu s'en faire ; 8.

Ail ; on en divise les gouffes en Février , pour les  
planter ; B. 342. Et en Mars pour graine ; 345 ,  
346.

Alaterne ; se sème en Septembre ; B. 365.

Amandes de différentes especes ; B. 77. On les sème  
en Janvier , pour avoir du nouveau plant ; B. 335.  
En Mars , on met en terre celles qui sont germées ;  
346. Maniere de les faire germer en Décembre ;  
371.



*Amaranthe* ; se sème en Février ; B. 341. En Mai ; 353. Se plante en Septembre ; 364.

*Amaranthoides* ; se sème en Mars ; B. 345.

*Amerette* ; se sème en Février : B. 341. Et en Avril , 349.

*Anémones* ; se plantent en Mars ; B. 345. Se levent en Juin ; 356. On en plante en Août , pour en avoir en automne & en hiver ; 362. On les marcotte en Septembre ; 364 ; & on sème la graine dans le même mois ; *ibid.*

*Arbres* ; différence entre les arbres de fruits à pepin , & ceux de fruits à noyau ; A. 247 & 350. En quoi leur taille differe ; 274 , 282. Divers expédiens pour les former & les mettre à fruit ; 294. Moyen de rétablir des arbres plantés en mauvaise terre ; 149. La Quintinye s'est trompé , en disant qu'il ne faut point fumer les arbres ; A. 24. C'est en automne qu'il faut le faire & non pas au printemps ; 355. Moyens de multiplier les arbres & de les mettre promptement à fruit ou en coupé ; B. 326. Temps d'émouffer & d'écheniller les arbres ; B. 336.

*Arbres en buisson* ; on doit les tailler , fumer & labourer au mois de Janvier ; B. 335.

*Arbres sur franc* ; moyen de les mettre à fruit ; A. 265 & *suiv.*

*Arbres* ; voyez l'article du *Pêcher*. Voyez aussi les articles , *Greffe* , *Plaies des arbres* , *Ravalement* , *Transplantation*.

*Arrosemens* ; se font le matin au printemps & en automne ; B. 347. L'été ils se font le soir ; 353. Arrosement des orangers ; précautions qu'on doit y observer ; B. 151.

*Artichauts* ; on ne commence à les découvrir qu'en Mars ; B. 341. Façons qu'on leur donne en Avril ; 347 & *suiv.* En Mai ; 350 , 352. En Juin ; 354 & *suiv.* En Août ; 360. En Septembre ; 363. On plante les oëilletons en Octobre ; 366. Façons qu'on leur donne en Novembre ; 367 & *suiv.* En Décembre ; 372.

*Asperges* ; se sement en Janvier , pour être levées en Mars ; B. 338. On en sème en Février : soins qu'on donne en ce mois à celles de l'année précédente ; 339 , 341 & 342. Les carrés d'asperges se plantent en Mars , avec du plant de deux ans ;

343. En Octobre on coupe les montans de celles qui sont destinées aux couches ; 367. En Novembre, on les coupe, lorsque la graine est rouge ; 369. Soins que les asperges demandent dans ce mois ; *ibid.*

*Aveline* ; espece de noisette ; B. 77.

*Auvent* ; espece d'auvent pour suppléer aux paillassons ; A. 183.

## B

**BALOTIN** ; de différentes especes ; B. 196 , 199.

*Balafrine* ; se sème en Février ; B. 340, & en Mars, 345.

*Basilic* ; se sème en Février, pour repiquer ; B. 338.

*Baume* ; se sème & se plante en Février ; B. 339.

*Belle-de-nuit* ; se sème en Avril ; B. 349.

*Bergamotte* ; moyen de mettre à fruit les poiriers de cette espece ; A. 238.

*Bergamotts* ; de différentes especes ; B. 196.

*Betteraves* ; pour grener en Septembre, se replantent en Février ; B. 339. On en sème la graine en Avril, mais dans les terres froides, à la mi-Mai ; 336 & 351. Au mois d'Août on coupe leurs feuilles ; 369.

*Bigarade* ; différentes especes ; B. 193 , 196 , 199.

*Bigarreau* ; B. 55.

*Binage* ; doit être réitéré tous les quinze jours ou trois semaines ; A. 350.

*Blanc* ; maladie des arbres ; sa description ; A. 405 & *suiv.* Observations sur cette maladie ; 406. Elle est contagieuse ; 407. Ce qui l'occasionne ; 408. Elle est différente du blanc qui prend aux feuilles pendant les chaleurs ; 409. Remedes contre cette maladie ; 410 & *suiv.*

*Blé de Turquie* ; se sème en avril ; B. 411.

*Bois* ; l'exploitation des bois est un démembrement de l'Agriculture ; A. 9.

*Bois mort* ; doit être scié & coupé jusqu'au vif ; A. 251.

*Bois-taillis* ; comment ils doivent être conduits ; B. 116.

*Botanique* ; les jardins de Botanique n'ont été formés que fort tard ; A. 16.

*Boudin* ; habile Jardinier de Montreuil ; A. 114 & 116.

- Boues des rues* ; espece d'engrais ; A. 81.  
*Bouillon* pour les arbres attaqués de la jaunisse ; A. 400.  
*Bourrelet* ; difformité qui survient aux arbres fruitiers ; A. 361. Ce qui l'occasionne , moyens de la prévenir ; 392.  
*Bouture* ; moyen de multiplier les plantes ; B. 326.  
*Boutures* des melons ; B. 349.  
*Boutures* naissantes du pied des arbres fruitiers , doivent être retranchées ; A. 353.  
*Branches* ; différentes especes de branches , & maniere de les gouverner ; A. 189. Trois classes de branches principales ; 190. Autres branches ; 195 & *suiv.* Moyens d'opérer la distribution proportionnelle des branches ; 213 & *suiv.*  
*Branches à bois* , *branches à fruit* ; différence dans la configuration des parties qui les composent ; A. 40. Usage de cette découverte ; moyen de mettre à fruit les branches à bois , & de faire produire du bois aux arbres qui ne donnent que des branches à fruit ; 42.  
*Branches à fruit* ; le pêcher en a de trois sortes ; A. 205 & *suiv.* Il faut en conserver le plus qu'on peut , & les tailler court ; 270. Maniere de convertir les gourmandes en branches à fruit ; 275.  
*Branches-crochets* ; A. 273. Maniere de les gouverner ; 279 , 288 , 291. Moyen de les faire naître à l'arbre ; 277 & 293. Il faut les conserver & les tailler court ; 270.  
*Branches de faux-bois* ; à quoi on les reconnoît ; A. 255. Comment on doit les gouverner ; *idem.* Moyen de les éviter ; 256.  
*Branches folles* ou *chiffonnes* ; A. 195 , 207. Leur origine ; ce qu'on doit en faire ; 256 , 289 & 321.  
*Branches merces* ; il ne doit y en avoir que deux ; A. 190. Maniere de les former ; 195.  
*Branches montantes & descendantes* ; A. 191 , 196.  
*Branches* perpendiculaires à la tige , doivent être retranchées ; A. 191 , 216. On s'en sert cependant avec avantage , dans certains cas ; 289.  
*Branches* ; divers expédiens pour leur faire donner du fruit ; A. 294 & *suiv.*  
*Branches éclatées* ou *cassées* ; moyens de les rétablir ; A. 244.  
*Brindilles* ; à quoi on les connoît ; A. 204 , 236. Elles

ne doivent jamais être retranchées ; 191, 204 & 206.

*Brise-vent* en usage dans le Jardinage ; A. 182.

*Brocolis* ; on les repique en Janvier pour être plantés en Mars & mangés en Mai ; B. 339.

*Brûlure* ; maladie du pêcher ; A. 386. Ce qui l'occasionne ; 387. Elle n'est point produite par l'ardeur du soleil, mais par la gelée ; 389 & *suiv.* Remedes contre cette maladie ; 392 & *suiv.*

*Brûlure* de l'extrémité des branches ; ses effets, &c. A. 392. Remede contre cette maladie ; B. 177.

*Buiffon* ; maniere de former les buiffons & de les mettre à fruit ; A. 259 & *suiv.*

## C

*CAMPANELLES* ; se sement en Septembre , B. 3

*Catal direct de la seve* ; il doit être retranché dans les arbres fruitiers ; A. 190.

*Carne d'inde* ; se sème en Février ; B. 341.

*Capre*, B. 77.

*Capucines* ; se sement en Mars ; B. 341.

*Cardes d'artichauts* ; on les lie en Septembre ; B. 363. Et on les coupe en octobre ; 366.

*Cardes de poirée blondes* ; se sement en Avril ; B. 346. Soins qu'elles demandent ; 354. Se plantent entre les rangs d'artichauts ; *ibid.*

*Cardons* ; se sement sous cloche en Janvier ; B. 337.

*Cardons d'Espagne* ; traité particulier de la culture de ce légume ; B. 218 & *suiv.* On plante les premiers en Avril , & les seconds en Mai ; B. 347 & *suiv.* On les empaille en Octobre ; 366. Soins qu'ils demandent en Novembre ; 368.

*Carottes* ; on en sème en Février ; B. 340. Et on replante pour grener en Août ; 342. On en sème en Mars ; 343. En Avril ; 347. Au mois d'Août on coupe leurs feuilles pour les faire grossir ; 360. On en sème en Septembre, pour le commencement de l'année suivante ; 363. Comment on les conserve dans la terre ; 372.

*Cassement des branches* ; opération qui n'est d'usage ordinaire que pour les arbres de fruits à pépin ; A. 304. Ses avantages ; 306. Raison de cette opération ; 307.

- Cassement* des bourgeons, doit être fait près des sous-yeux ; A. 305. Précautions qu'il faut y apporter ; 309 & *suiv.* Regles à suivre dans le cassement ; 310.
- Cataplasmes* en usage pour les arbres ; A. 239 & *suiv.* voyez *Topiques.*
- Cautere* à la tige, aux branches & aux racines des arbres ; A. 228. Maniere de le pratiquer ; 229. Ses effets ; 231 & *suiv.* Cautere sur les racines ; 195.
- Cédrat* ; différentes especes ; B. 199.
- Céleri long* ; on le repique en Janvier pour Juin ; B. 338, 348. On en sème en Février ; 339. On en sème en Mars, pour le mois d'Août ; 343. En Avril ; 347. Et en Mai ; 450. On le lie & on le bute en Septembre ; 364. Façon qu'on lui donne en Octobre ; 367. En Décembre ; 371.
- Céleri-rave* ; se repique en Mai ; B. 351.
- Cerfeuil* ; on en sème en Janvier ; B. 337. En Février ; 339, 341. Sa graine se recueille en Juin ; 355. On en sème en Août, pour l'hiver ; 359, 360, 362. Le dernier se sème en Octobre ; 366.
- Cerises* ; différentes especes de cerises ; B. 54.
- Cerifiers*, & autres arbres de cette espece en espalier ; comment on doit les conduire à la taille & à l'ébourgeonnement ; A. 325 & *suiv.* Leur culture ; B. 54.
- Champignons* ; détails de la culture de cette plante ; B. 243.
- Chancifure* ; elle est produite par de véritables plantes ; A. 414.
- Chancres*, nés de la gomme ; A. 254 & 343.
- Chancres* des orangers ; ce que c'est : on doit y remédier d'abord ; B. 180.
- Charbon* ; maniere de l'employer pour écarter les fourmis ; B. 13.
- Cherrée* propre à fertiliser certaines terres ; 143.
- Chaffelas*, de différentes sortes ; B. 79.
- Chataigne* ; B. 78.
- Châtaignier* ; se greffe en flûte, au mois de Mai ; B. 351.
- Choux* ; maniere de l'employer pour détruire les pucerons ; B. 11.
- Chenilles* ; histoire de ces insectes ; B. 27 & *suiv.* Moyens de les détruire ; 29 & *suiv.*
- Chervis* ; se sement par rayons, en Février ; B. 340.

On coupe & on brûle la graine de la première année ; 364.

*Chevelu* des plantes, doit être conservé lorsqu'on plante ; A. 159.

*Chicorée blanche* ; on la repique en Janvier pour la Saint-Jean ; B. 338. On en sème en Février & Mars, pour le même temps ; 340, 342. On plante en Mars celle de Janvier ; 344. On en sème & transplante en Avril ; 346. On en sème en Mai, pour blanchir en place, & être coupée en Juillet ; 351, 358. On en sème en Août pour l'hiver ; 361. Et on lie celle qui est plus ancienne ; *ibid.* Soins qu'elle demande en Septembre ; 362. On la plante en Octobre pour graine ; 366. En Octobre, on met la première dans le sable, pour blanchir ; *ibid.* Soins qu'elle demande en Novembre ; 369.

*Chicorée sauvage* ; se sème en Janvier ; B. 337. En Février ; 339. En Avril ; 347.

*Chicots* ; ce que c'est ; combien ils nuisent à l'arbre où on les laisse ; A. 250.

*Choux* ; se repiquent en Janvier ; B. 333. On en sème en Février ; 339, 340. Et on replante ceux semés en Août ; 341. On sème en Mars pour l'arrière-saison ; 342. On replante ceux semés en Novembre ; 344, & ceux destinés à grener ; 345. Soins qu'ils demandent en Mai ; 352. En Juin ; 355. On en sème en Juillet ; 357, 358. On commence à en planter en Juillet pour la fin de l'automne, & le commencement de l'hiver ; *ibid.* On en sème à la fin d'Août, pour planter après l'hiver ; 361 & *suiv.* En Septembre, on replante les choux d'hiver ; 362. Et en Octobre ; 365. Soins qu'ils demandent en Novembre ; 369.

*Choux blonds d'hiver* ; se sement en Juin ; B. 356.

*Choux-fleurs* ; traité particulier de la culture de ce légume ; B. 202 & *suiv. jusqu'à* 215 ; se repiquent en Janvier, pour être plantés en Mars & mangés en Mai ; 338 & 348. Et on sème en Février ; 339. Ceux semés en Octobre, se plantent en Février, pour être replantés en Avril ; 340. On en sème en Mars, pour replanter en Mai ; 342. Et on replante ceux pour graine ; 345. En Mai, on replante ceux pour Octobre ; 351. On en sème en Août, que l'on repique dans des baquets dans la serre ; B. 361. On lie en Septembre ceux dont

- la pomme commence à se former ; 365. On en sème en Octobre ; 367.
- Ciboule* ; on en sème en Février pour l'hiver ; B. 339 , 340. On la plante en Juin pour l'hiver ; 355. On peut en semer en Juillet ; 358. En Août ; 361.
- Ciboulette* ; se plante en Mars ; B. 344.
- Cicatrisation des plaies* ; ce que c'est ; B. 99 & *suiv.* Comment elle se fait dans les plantes ; 100 & *suiv.*
- Cire* ; l'usage de la cire , blanche ou verte , doit être pros crit du Jardinage ; A. 241.
- Citrons* ; différentes especes de citrons que nous cultivons ; B. 190.
- Citrouilles* , voyez *Potirans*.
- Clématites* ; se plantent en Mars ; B. 345.
- Cloches* pour hâter la végétation ; leur usage n'étoit pas inconnu aux anciens ; A. 17.
- Cloques* ; maladie du pêcher ; sa description ; A. 383. Observations sur ce qui la produit ; 384 & *suiv.* Gouvernement des arbres attaqués de cette maladie ; 387 & *suiv.* Remedes pour en prévenir les suites ; 388 & *suiv.*
- Coin* ; espece de fruit ; B. 77.
- Coloquinte* ; maniere de l'employer contre les pucerons ; B. 10.
- Concombre semés en Décembre* , se replantent en Janvier ; B. 338. On en sème en Janvier ; 337. On les plante en Avril ; 348 & 349. On les met en pleine terre en Mai ; 351. On en sème la graine en pleine terre , à la fin de Mai , pour faire des cornichons ; *ibid* & 351. On plante en Décembre les premiers concombres hâtifs ; 362.
- Consoude royale* ; se sème en Février ; B. 341.
- Contr'espallier* ; peu favorable au pêcher ; A. 169 ; mais bon pour les poiriers , pruniers , abricotiers & vigne ; 170.
- Coquelicots* ; se sement en Septembre ; B. 366.
- Corde de crin* , mise au corps des arbres , empêche les insectes de leur nuire ; B. 30.
- Cormes* ; temps de les semer ; B. 335.
- Cornichons* , voyez *Concombres*.
- Couches chaudes & Réchauds* ; l'invention en est très-moderne ; A. 25. Maniere de les gouverner ; 83.
- Couches* ; quel fumier on prend pour celles qu'on dresse en Février ; B. 341. On les arrose en plein ,

tant qu'il n'y a pas de fruit noué ; 345. On les défait en Octobre ; 367. On fait les nouvelles en Novembre ; 370.

*Couches* pour les melons ; maniere de les dresser ; B. 231. Couches à champignons ; détails sur les différentes manieres de les dresser ; 243 & *suiv.* Temps de dresser les couches de fumier chaud ; 336. Les dernières meules de champignons ; 337.

*Coupe défectueuse* ; ce que c'est ; A. 257 & *suiv.* Avantages d'une coupe régulière ; 258.

*Courbure* des branches , pour les mettre à fruit ; A. 396. Maniere de la faire ; ses effets ; 397 & *suiv.*

*Couronnes impériales* ; on les replante en Juillet , après avoir été déchargées de leurs cayeux ; B. 359. On les sème en Septembre ; 366.

*Courtillieres* ; moyens de les détruire ; B. 35 & *suiv.*

*Cresson* ; on en sème en Janvier ; B. 337. En Février ; 339.

*Crochets* , voyez *Branches crochets*.

*Croiser* les branches en palissant ; différentes occasions où cette maniere cesse d'être vicieuse , & est nécessaire ; A. 342 & *suiv.*

*Croissettes* de la vigne , voyez *Sarmens*.

*Cueillette* des fruits ; précautions qu'il faut y apporter ; B. 45.

*Cyclamen* ; se leve en Juin ; B. 356. Se sème en Septembre ; 366.

## D

*DÉFONCEMENT* des terres ; A. 142 & *suiv.* Deux moyens d'y suppléer ; 148. Combien le défoncement est nécessaire ; 151 & *suiv.*

*Démolitions* ; espece d'engrais ; A. 87.

*Déplanter* pour replanter en même place ; opération qui réussit quelquefois à mettre les arbres à fruit ; A. 310.

*Dérision* des plaies des arbres ; précautions qu'on doit y apporter ; B. 93 & *suiv.*

*Diete* ; régime que l'on doit quelquefois faire souffrir aux arbres fruitiers ; moyen de l'exécuter ; A. 218.

## E

*Eau* ; maniere d'employer l'eau à détruire les fourmilieres ; B. 15.

*Ebotter un arbre* ; ce que c'est ; A. 347.



- Ebourgeonnement** ; son utilité & ses inconvéniens ; A. 92. Son importance ; 314. Essentiel au pêcher ; 315. Précautions qu'il faut y apporter ; 316. Temps de le faire ; *ibid.* Raisons des gens de Montreuil, qui le diffèrent jusqu'au mois de Juin : 316 & *suiv.* On doit palisser en même temps qu'on ébourgeonne ; 318. On ne doit jamais pincer, mais se servir de la demi-serpette, & couper près ; 320 & *suiv.* Regles à suivre dans l'ébourgeonnement ; 319, 322 & *suiv.*
- Ebourgeonnement** des orangers ; regles qu'il faut y observer ; B. 165 & *suiv.* Ebourgeonnement de la vigne ; 305 & *suiv.*
- Echalote** ; se plante en Mars pour grener ; B. 344.
- Echelle** ; son usage est incommode pour le palissage, &c. A. 341. Echelle plus commode ; 342. On doit préférer un marche-pied ; 343.
- Eclatement** des arbres ; moyens d'y remédier ; B. 111 & *suiv.*
- Eclater** les gourmands ; utilité de cette opération ; A. 303.
- Eclisses** en usage dans le Jardinage ; A. 244 & *suiv.*
- Ecobue** ; instrument d'agriculture introduit dans le Jardinage ; A. 23.
- Effeuille** les arbres ; avec quelles précautions il faut le faire ; B. 41.
- Elaguer** des arbres des avenues ; comment il devroit être fait ; B. 117 & *suiv.*
- Encaissement** & demi-encaissement des orangers, précautions qu'il faut y apporter ; B. 144 & *suiv.*
- Engrais** en usage dans le Jardinage ; A. 24 & *suiv.* Différens engrais & leurs propriétés ; 75 & *suiv.*
- Epinards** ; temps de les semer à la volée & par rayons ; B. 339. On en sème peu en Juillet ; 357. On en sème en Août ; 359, 360. Ceux pour le carême & pour grener se sement en Septembre ; 365 ; & en Octobre ; 366.
- Epine-vinette** ; B. 76.
- Ergots** ; inconvénient d'en laisser sur les arbres ; A. 250.
- Escarole** ; on en sème en Février ; B. 339.
- Espace** entre les tiges des arbres, doit être bien plus considérable qu'on ne le fait ordinairement ; A. 173.
- Espaliers** ;

*Espaliers* ; différentes méthodes de les former ; A. 183 & *sui*v.

*Estragon* ; temps de le planter ; B. 340, 344. On en leve les vieilles touffes en Avril pour les séparer ; 347.

*Étêtement* ; à quelle hauteur les arbres doivent être étêtés, lorsqu'on les plante ; A. 175.

*Etronçonnement* des arbres, combien il est dangereux ; B. 107. Cas où il est nécessaire ; 109.

*Expositions* du levant, du midi, &c. A. 187.

## F

*FAUSSES-FLEURS* ; ne doivent point être retranchées aux melons & autres courges, B. 234.

*Fenouil* ; se repique en Mai, pour blanchir ; B. 351.

*Fentes* qui arrivent aux arbres ; A. 411 & *sui*v. Moyens de les fermer ; 412.

*Feu* ; maniere de l'employer pour détruire les fourmilieres ; B. 14.

*Fèves* ; pour en avoir de hâtives, on en plante au mois de Janvier ; B. 336 ; & en Février, 339, 341. On en plante dès le mois de Décembre ; 362.

*Feuilles* ; leur utilité ; elles doivent être conservées ; A. 322 & *sui*v. Remèdes contre le dépouillement des feuilles ; B. 177.

*Fenilles* des plantes ; qualités de cet engrais ; A. 79.

*Fiente* des animaux, employée pour engrais ; A. 81.

*Fiente* de pigeon, de poule, &c. 87.

*Figues* de différentes especes ; B. 77 & *sui*v.

*Figuier* ; comment cet arbre doit être gouverné ; A. 327. Moyens d'avancer la maturité & d'augmenter la grosseur du fruit ; 329 & *sui*v. Temps de sevrer les marcottes du figuier ; B. 344. Le figuier se greffe en flûte, au mois de Mai ; 351. On l'empaille en Novembre ; 360.

*Fleuristes* ; établissement des Jardiniers fleuristes ; A. 14 & *sui*v.

*Fleurs* ; elles ont été recherchées & cultivées de tout temps ; A. 15.

*Fleurs* de l'oranger ; moyens de s'en procurer beaucoup ; B. 170.

*Fourche* nouvellement inventée pour le Jardinage ; A. 22.

*Fourmi* ; la fourmi ne fait aucun tort aux feuilles

- des arbres; elle n'y est attirée que par les puces-  
rons, qui font sa pâture; B. 3. Expériences qui  
le prouvent; *ibid.* & *suiv.* Elle ne touche au  
fruit que lorsqu'un autre animal l'a entamé; 6.  
Les fourmis font beaucoup de tort aux racines;  
différens moyens de les détruire; 12. Fourmis  
jaunes; 15. Fourmis des bois; 16. Moyens de  
détourner les fourmis des orangers; 187.  
*Fournitures* de salade, se plantent en Février; B. 340.  
*Fraîses*; moyens d'avoir des fraises en Décembre  
& en Janvier; B. 363. Comment on doit cueillir  
les fraises; 257.  
*Fraisiers*; comment ils se reproduisent; B. 248. Dif-  
férentes sortes; 249, 250. Détails de la culture  
des fraisiers; 251, 252. Moyen de faire durer les  
fraisiers jusqu'à huit ans; 258. Soins qu'ils deman-  
dent au mois d'Avril; 348. Au mois de Mai;  
351, 352. En Juin; 356. En Juillet; 359. En  
Août; 361. En Octobre, 365. En Novembre; 370.  
*Fritillaires*; se levent en Juin; B. 356.  
*Fruiterie*; comment elle doit être disposée; B. 47, 48.  
*Fruits*; comment on connoît qu'ils sont mûrs; B. 44.  
Précautions qu'il faut apporter pour les cueillir;  
45, 46. Pour les transporter, sans les froisser;  
*ibid.* Pour les conserver; 47. Fruits d'hiver; 48, 49.  
Pourquoi on mange si peu de bons fruits à  
Paris; 51.  
*Fumiers*; différentes sortes de fumiers, & maniere  
de les employer; A. 182. Fumier de cheval; *ibid.*  
Fumier de mulet & d'âne; 84. Fumier de vache;  
*ibid.* Fumier de bœuf; 85. Fumier de mouton;  
*ibid.* Fumier de porc; 86. Fumier de volaille;  
87. Temps de charier le fumier; B. 335.

## G

- G**ALLE des orangers; moyens de la guérir; B. 180.  
Gazon; différentes sortes de gazon propres à faire  
des engrais; maniere de les employer; A. 76. Il  
doit faire la base de toutes les plantations d'ar-  
brès; 145.  
Gelée; comment on doit gouverner les orangers qui  
ont gelé; B. 182.  
Géranium; se plante en Mai; B. 353.  
Gergure des orangers; B. 179.

*Girardot* ; habile Jardinier de Bagnolet ; A. 118.

*Giroflée* ; se sème en Février ; B. 341 ; & en Mars ; 345. On en fait des boutures en Avril ; 348 ; & on en sème pour l'année suivante ; *ibid.* On les marcotte en Mai ; 353 ; & mieux en Septembre , 365. Se sème en Septembre ; *ibid.* On l'emporte en Octobre ; 369.

*Gomme* ; moyen de la détourner ; A. 224 , 227. On doit ôter la vieille gomme ; 253 , 351. La gomme est une des maladies du pêcher ; 375. Causes de cette maladie ; 378. Ses preservatifs & ses remèdes ; 380 , 381.

*Gorme* ; maladie particulière au pêcher ; A. 381.

*Gourmands* ; c'est sur les gourmands que doit être fondée toute l'économie & la disposition du pêcher ; A. 190. Ce que c'est que les gourmands ; 197 , 198. Il y en a de différentes sortes ; à quoi on les connoît ; *ibid.* Méthode de les gouverner & d'en tirer avantage ; 199. Inconvéniens du retranchement des gourmands ; 202 , 203 , 210. Moyen de les dompter ; 211 , 212 , 224. Manière de convertir les gourmands en branches fructueuses ; 275 , 276. Comment on doit les traiter à l'ébourgeonnement ; 320. Gourmands de la vigne ; usage qu'on peut en faire ; moyen de les éviter ; B. 309.

*Graines* des plantes potageres ; la plupart se recueillent au mois d'Août ; B. 361.

*Gresse* ; elle a été connue de tout temps ; A. 55. Comment elle a pu être découverte ; 56. Effets de la greffe ; 58. Pourquoi certains fruits n'ont pas besoin d'être greffés , & que quantité de fruits excellens ne produisent par leurs semences que de mauvais fruits ; 59 , 60. Expériences qui prouvent que les semences des meilleurs fruits mises en terre , en produisent rarement de bons ; 61. Cependant on trouve quelquefois par ce moyen des fruits nouveaux , qui sont excellens , 63 & 64. Les greffes faites sur le sauvageon de l'espèce , ne réussissent pas bien ; 63. Celles faites sur des arbres non analogues , ne réussissent pas non plus ; 65 , 66. Effet que produit une greffe répétée plusieurs fois de suite , en posant toujours un nouvel écusson sur la dernière greffe ; *ibid.* Greffe exécutée en faisant un trou avec une vrille ; 67.

Autre , en faisant une entaille profonde avec un ciseau ; A. 67. Greffes à rebours ; 68. Ce que c'est que la greffe , & combien il y en a d'especes ; 127. Greffe en fente ou en poupée , comment elle se pratique ; *ibid.* Greffe en couronne ; 129, 130. Greffe en écusson de deux sortes ; greffe à œil poussant & greffe à œil dormant ; *ibid.* Greffe en flûte ou en sifflet ; 131. Greffe à emporte-pièce ; 132. Greffe en approche ; 133. Greffe sur les racines ; 134. Il est indifférent de quel côté la greffe soit placée , lorsqu'on plante un arbre ; 215. Mais elle doit être élevée de quelques pouces au dessus du niveau de la terre ; *ibid.* Maladies qui résultent de l'engorgement de la greffe ; 370. Greffe ; le changement de greffe dans les vieux arbres , est le plus souvent inutile ; A. 24. Greffe de l'oranger ; B. 138 & *suir.* Greffe de la vigne ; 303 & *suir.* Greffoir ; instrument de Jardinage ; A. 21. Grenade ; espece de fruit ; B. 78. Griottes ; B. 55.

## H

**H**ANNETON ; dommage que le ver de hanneton cause aux plantes ; A. 398. Moyen de le détruire ; 399. Il perce avec plus de facilité la terre plombée , que celle qui est remuée ; B. 278. Haricots ; se plantent en Février ; B. 341. Et en Mars , pour être mis en pleine terre en Avril ; 342. Moyen d'en avoir dès les premiers jours de Mai ; 343. On les coupe alors à fleur de terre , & ils repoussent de nouvelles tiges , qui donnent en Août & en Septembre ; 352. En Juin , on en plante pour l'automne ; 356. Les haricots viennent mieux , replantés dans la même terre ; 361. Haricots de couleur , se plantent en Mai ; B. 349, 352. Hélio trope ; se plante en Mai ; B. 353. Hermaphrodite ; différentes especes d'orangers ; B. 363 , 368. Hysope ; on en fait des bordures en Avril ; B. 247. On le plante en Septembre ; 365.

## I

**IMMORTELLÉS** ; se sement en Septembre ; B. 365 ;  
Et en Octobre ; 367.

**Incarnation des plaies** ; ce que c'est ; B. 95. Comment elle se fait dans les plantes ; 96 & *suiv.*

**Incisions** que l'on doit faire aux arbres, en certaines occasions ; A. 222, 225. Principalement pour éviter la croissance du bourrelet ; 367.

**Iris** ; se leve en Juin ; B. 356. Se sème en Septembre ; 365.

## J

**JACÉE** des Indes, se sème en Février ; B. 341.

**Jacinthe** ; se replante en Mars ; B. 345. Et en Avril ; 348. Se leve en Juin ; 356. On en plante les oignons en Octobre ; 367.

**Jardinage** ; objet de cet art ; A. 1. Il réunit toutes les opérations de l'Agriculture ; 2. Eloge de cet art ; 5 & *suiv.* Quand il a commencé à être séparé des autres parties de l'Agriculture ; 6. Son état chez les Anciens ; 11. Instrumens du Jardinage chez les Anciens ; 18. Ceux qui sont en usage aujourd'hui ; 19 & *suiv.* Le Jardinage considéré du côté de l'esprit ; 27. Du côté de l'opération ; 46.

**Jardinier** ; objet de son travail ; A. 1. En quoi il diffère de celui du Laboureur ; 2 & *suiv.* De celui du Vigneron ; 3 & *suiv.* Son dessein dans la plantation des arbres ; 4. Utilité des observations qu'il peut faire ; 5. Différentes classes de Jardiniers ; 11 & *suiv.* Qualités qu'un bon Jardinier doit avoir du côté de l'esprit ; 36. Ses occupations ordinaires ; 47.

**Jardins d'ornement** ; ils sont de toute ancienneté ; A. 18.

**Jardins fruitiers** ; quand on a commencé à les former ; A. 12 & *suiv.*

**Jasmins** ; se greffent en approche, au mois de Juillet ; B. 358.

**Jaunisse** ; maladie commune à tous les végétaux ; A. 397. Sa description ; 398. Ses causes ; 399 & *suiv.* Remèdes contre cette maladie ; *ibid.* & *suiv.* 401.

*Jaunisse* des orangers. Ses causes & ses remèdes ; B. 174.

*Jonquille* ; se plante en Septembre ; B. 365.

*Julienne* ; cette fleur se multiplie en Mai ; B. 353.  
Se sème en Septembre ; 365. On la coupe & on la terreaute en Novembre ; 360.

## L

**L***ABOUR* ; nécessité du labour des terres ; A. 68.  
Raïsons de cette nécessité ; 69 & *suiv.* Les terres doivent être semées en même temps qu'on donne le dernier labour ; utilité de cette méthode ; 72 & *suiv.*

*Labour* des vignes ; temps de le faire ; précautions qu'il faut y apporter ; B. 321 & *suiv.*

*Laboureur* ; objet de son travail, différent de celui du Jardinier ; A. 1 & *suiv.* & 9.

*Laitues* ; leurs espèces & leurs variétés ; B. 336 , 337.

*Note.* On en sème & on en plante dans tous les mois de l'année. Voyez le *Manuel du Jardinier*, depuis la page 336 jusqu'à la fin.

*Lambourdes* ; leur description ; A. 203 & 236. Elles ne doivent jamais être retranchées ; 204 & 273.  
On peut seulement les casser par le bout, pour les ménager ; 288 & 330.

*Lavande* ; se plante en Mars ; B. 343. On en fait des bordures en Avril ; 348.

*Lavures* de vaisselle, bonnes contre la jaunisse des arbres ; A. 401.

*Lepre* des arbres : voyez *Blanc*.

*Lerot* ou *Petit-Loir* ; animal destructeur des jardins ; B. 33.

*Limaces* grises ; insectes qui attaquent les pêches & les brugnons ; B. 25. Et les plantes tendres ; 211.

*Limçons* ; insectes destructeurs ; B. 25 & *suiv.*

*Limon* ; différentes espèces de limons que nous cultivons ; B. 189 & *suiv.* 193 , 196 , 197 , 198.

*Lis* ; se transplantent en Avril ; B. 348. On les replante en Juillet, après les avoir déchargés de leurs cayeux ; 358.

*Lisette* ; insecte qui détruit les bourgeons des plantes ; B. 30 & *suiv.* & 210.

*Loque* ; palissage à la loque, son origine, A. 115.

Ses avantages ; 184. Préférable à celui où on se sert du jonc ; 336.

*Loupes* qui croissent sur les arbres ; dans quelles circonstances on peut les couper ; A. 360.

## M

*MACHES* ; se sement en Août ; B. 360. En Septembre ; 361. En Octobre ; 365.

*Magdeleine blanche* ; sorte de pêche , moyen de lui donner de la couleur , & d'en relever le goût ; B. 42.

*Maladies* des arbres & leurs remèdes ; A. 368.

*Mannequin* ; dangers de la méthode de planter en mannequin ; A. 170. Moyens de les éviter ; 175.

*Maragers* ; établissement des Jardiniers maragers ; A. 13.

*Marcotte* ; la marcotte est un moyen très-prompt de multiplier les arbres , comment elle doit être pratiquée ; B. 328 & suiv. La marcotte des arbrisseaux se fait en Mars ; 344. Marcotte des figuiers ; *ibid.*

*Marcottes* de vigne , comment elles doivent être plantées ; B. 276 & suiv. 278 & suiv.

*Marguerites* ; se plantent en Mars ; B. 345 ; & se transplantent en Avril ; 349.

*Marjolaine* ; on en forme des bordures en Avril ; B. 348.

*Martagon* ; se leve en Juin ; B. 356.

*Maturité des fruits* , & principalement des pêches , à quoi on la connoît ; B. 44 & suiv.

*Melise* ; se plante en Mars ; B. 343.

*Mellarosa* ; espèce d'orange ; B. 195 , 196.

*Melon* ; de quel pays ce fruit est originaire ; B. 226.

Liste des meilleures espèces de melons ; 227 & suiv. Pourquoi il est si difficile d'avoir de bons melons ; 230. Comment doivent être dressés les couches & les réchauds ; 231. Terre composée , propre aux melons ; 232 & suiv. Détails de la culture des melons ; 234 & suiv. Moyen d'avoir de bonnes graines de melons ; 239.

*Melonière* ; comment elle doit être construite , & dans quelle exposition ; B. 225 & suiv.

*Membres* ; voyez *Branches montantes & descendantes*.

*Meunier* (le) ; maladie des végétaux ; voyez *Blanc*.



- Mignardises* ; se plantent en Mars ; B. 345.  
*Moineaux* ; moyen de garantir les cerisiers , les figuiers & les raisins de leur voracité ; B. 32.  
*Montreuil* , village près de Paris ; exposition de la méthode que les habitans de ce lieu suivent dans la pratique du Jardinage ; ses avantages ; A. 97 & suiv. jusqu'à 120. Leurs jardins partagés par des enceintes de murs ; dispositions de ces murs ; 178. Leurs paillaffons ; 181. Avantages de la méthode des gens de Montreuil dans le gouvernement du pêcher ; 182 & suiv. 317.  
*Morelle* ; espece de cerise ; B. 55.  
*Mouche* ; espece de mouche nuisible aux arbres ; B. 188.  
*Mouches* qui attaquent les fruits ; B. 31.  
*Mousse* ; ses différentes especes ; A. 253. Dommage qu'elle cause aux arbres ; *ibid.* Moyen de la détruire ; 254.  
*Mousses* ; préparations nécessaires pour les employer comme engrais ; A. 75.  
*Musle de lion* ; se sème en Avril ; B. 348 ; & en Septembre ; 365.  
*Mulot* , ou *souris de terre* ; animal nuisible aux espaliers ; B. 32 & suiv.  
*Mûre* ; on ne mange que la noire ; B. 76.  
*Murs* pour les espaliers ; comment ils doivent être construits ; A. 179.  
*Muscats* de différentes sortes ; B. 77.  
*Muscipula* ; se plante en Avril ; B. 348. Se sème en Septembre ; 365.  
*Myrthes* ; se greffent en approche au mois de Juillet ; B. 358.

## N

- NARCISSES* ; on en recueille la graine en Juin ; B. 356. On plante les oignons en Septembre ; 365. Et en Octobre ; 372.  
*Narcisses* de Constantinople ; se plantent en Novembre ; 365.  
*Navets* ; on en sème en Février , pour le commencement de Mai ; B. 338. Et en Mars , pour l'été ; 342. Et on replante en Mars , ceux pour graine ; 344. On en sème en Mai ; 357. En Juillet ; 350. En Août ; 360. En Octobre , on les met dans le sable ; 366.

*Nayrer les branches* ; ce que c'est ; A. 300. Effets de cette opération ; 301.

*Nesle* ; espece de fruit ; B. 78.

*Nielle* ; cette fleur se sème en Juillet , pour être repiquée & fleurir l'année suivante ; B. 358.

*Noix* ; quelles sont les meilleures ; B. 78. Temps d'en semer pour avoir du plant ; 336.

## O

*ŒILLETS* ; se sement en Février ; B. 341. On les marcotte en Juillet ; 358. Et mieux en Septembre ; 365. On en sème en Septembre ; *ibid.*

*Œillets de la Chine* ; se sement en Mars ; B. 345.

*Œillets d'Inde* ; se sement en Mars ; B. 345. Et en Avril ; 348.

*Oignon* ; on en sème en Février , pour lever en Novembre , & repiquer au mois de Février ; B. 338 , 339. On plante ceux levés en Juin & en Novembre , qui sont plus hâtifs que ceux venus de graine ; 340. Et les plus beaux conservés dans la serre , pour porter graine ; 341. On sème en Mars ceux qu'on mange en Août ; 342. Et on en plante aussi pour graine ; 344. On l'éclaircit en Juin , pour replanter en Novembre ou en Février ; 355. On en sème en Juillet pour repiquer en terre forte & passer l'hiver ; B. 358. Soins que les oignons demandent au mois d'Août ; 359. Au mois de Septembre ; 362.

*Oignons d'Espagne* ; se sement en Août pour lever en Février ; B. 360.

*Onglets* ; maniere de les éviter ; A. 351 & *suiv.* Il faut les retrancher aux arbres ; mais ils sont nécessaires à la vigne ; B. 263 & *suiv.*

*Onguent de Saint-Fiacre* ; B. 245.

*Oranger* ; d'où cet arbre tire son origine ; B. 125 ; facilité de le cultiver , 126. Serre pour les orangers ; 127 & *suiv.* Moyens d'élever les orangers en pleine terre ; 129 & *suiv.* Terre propre aux orangers ; 132 & *suiv.* Greffe de l'oranger ; 138 & *suiv.* Maniere de le gouverner ; 140. Encaissement des orangers ; 144. Demi-encaissement ; 148. Arrosemment des orangers ; 151. Gouvernement dans la serre ; 154. Gouvernement au printemps ; 158 & *suiv.*

- Taille de l'oranger ; 159. Ebourgeonnement ; 166.  
 Fleurs de l'oranger ; 169 & *suiv.* Fruits , 171. Maladies de l'oranger , & leur cure ; 174. Différens ennemis des orangers ; 182. & *suiv.* Liste des orangers que nous cultivons ; 189.  
*Oranges* ; combien elles restent sur l'arbre , à quoi on connoit qu'elles sont mûres ; B. 173 & *suiv.*  
 Quelles sont les meilleures ; 198.  
*Oreille d'ours* ; on en recueille la graine en Juin ; B. 356. On la sème en Septembre ; 365.  
*Ornithogalum* ; se sème en Septembre ; B. 365. Se plante en Novembre ; 362.  
*Oseille* ; se sème en Janvier ; B. 337. En Février ; 338. Se plante en Mars ; 343. Se replante par touffes en Avril ; 346. Se sème en Août ; 360. On la coupe & on la terreaute en Décembre ; 363.

## P

- P***AILLASSONS* , ne doivent point être posés immédiatement sur les arbres ; A. 181. Paillassons de Montreuil ; *ibid.* *Auyens* qui peuvent les suppléer ; 183.  
*Palissage des arbres* ; son utilité & ses avantages ; A. 92. Son usage est moderne ; 95 & 115.  
*Palissage en espalier* ; différentes manieres de l'exécuter ; A. 184. En quoi consiste l'art du palissage ; 329. Palissage d'hiver , palissage d'été ; 330. Les arbres en espalier ne produisent que des côtes ; on doit leur donner beaucoup d'étendue ; *ibid.* & *suiv.* Regles du palissage ; 332. Ses avantages ; 333 & *suiv.* Modele d'un palissage bien exécuté ; *ibid.* Méthode qu'il faut suivre ; 334 ; Palissage à la loque , préférable à celui fait avec le jonc ; 336 & *suiv.*  
*Pampelmoës* ; différentes especes d'orangers ; B. 195, 200.  
*Panais* ; se sement en Mars ; B. 342. Et se replantent pour grener ; 344. On en sème en Avril ; 347. On coupe leur fane en Août ; 359. On en sème en Septembre pour le commencement de l'année suivante ; 363.  
*Passe-velours* ; se sement en Mars ; B. 345.

● *Pâtureurs* ; leur état distingué dès les premiers temps, de celui des laboureurs ; A. 9. .

*Pavots* ; se sement en Septembre ; 356.

*Pêche* ; ce fruit n'est connu dans sa bonté , que depuis environ deux siècles ; A. 112. Comment il a été perfectionné ; 115 & 135. Différentes espèces de pêches ; B. 36. Moyens de se procurer de bonnes pêches en plein vent ; 38. Soins qu'on doit prendre des pêches sur l'arbre ; 39. Moyen de leur donner un beau vermillon ; 40. Pêches tardives , moyen d'en relever le goût ; 42. Dessins qu'on peut empreindre sur les pêches ; 43. A quoi on connoît la maturité des pêches ; 44. Précautions qu'on doit apporter pour les cueillir ; 45. Pour les transporter ; 46. Pour les conserver ; *ibid.* Qualités que doit avoir une bonne pêche ; 52. Catalogue des différentes espèces de pêches ; 56.

*Pêchers* ; la méthode de conduire cet arbre , proposée par la Quintinye , est très-mauvaise , & celle des gens de Montreuil est la meilleure ; A. 112. Description du pêcher , son origine ; 121. Ce qui arrive , quand on néglige de le tailler ; 122. A combien d'accidens il est sujet dans nos climats ; 123. Comment noue son fruit ; 124. Sa fécondité ; *ibid.* & *suiv.* Sa délicatesse ; 125. C'est par l'impéritie des Jardiniers , qu'il périt promptement ; 126. Quelle sorte de greffe & quelle sorte de sauvageons conviennent au pêcher ; 134. On doit préférer l'amandier ; 135. Comment il doit être conduit dans les pépinières ; *ibid.* & *suiv.* Terres propres au pêcher ; 141. Moyens de corriger celles qui ne lui conviennent point ; 142. Précautions à observer pour le planter ; 153 & *suiv.* On ne doit point planter de vigne entre les pêchers ; on peut seulement placer un pommier ou un poirier entre chaque tige ; 156. Suite des précautions dans la plantation. Soin des racines ; 157 & *suiv.* On ne doit jamais arracher ; 162. Le pêcher doit être planté plus ou moins avant , suivant la qualité des terres ; 163 : ou la nature du sauvageon ; *ibid.* Il doit toujours y avoir un pied de distance entre le mur & l'arbre ; 164. Inconvénients de la méthode contraire ; 165 & *suiv.* Le pêcher réussit mieux en espalier qu'en contr'espalier , en buisson ou en

plein vent ; 169. Les tiges doivent être espacées de neuf pieds dans les terres maigres , & davantage dans les bonnes ; 173. Autres précautions à observer dans la plantation ; 174 & *suiv.* A quelle hauteur la tête doit être rognée ; 175. Abris nécessaires au pêcher ; 177. Différentes sortes de treillages ; 184. L'exposition la plus favorable est celle du levant ; 186. Soins qu'il demande au midi ; 187. Au couchant ; *ibid.* Méthode de le former ; 188. Comment il doit être conduit dans sa seconde année ; 207. Gouvernement dans la troisième année ; 209 & *suiv.* Dans la quatrième ; 213. Temps de l'âge formé des arbres ; 247. Dans nos climats , le pêcher ne doit être taillé qu'au printemps ; inconvéniens de la taille faite en hiver ; 259 & *suiv.* Voyez *Taille*. Il ne doit être taillé qu'une fois au printemps ; 269. Nécessité de l'ébourgeonnement ; 315. Le palissage ; 332. Moyens de renouveler les vieux pêchers ; 345 & *suiv.* Le pêcher doit être fumé ; 354. Pourquoi les vieux pêchers se mettent plus à fruit qu'à bois ; 355. Défauts naturels du pêcher ; remèdes qu'on peut y apporter ; 359 & *suiv.* Ses maladies ; 367 & *suiv.*

*Pêcher nain* ; B. 61.

*Pêcher en plein vent* ; doit être taillé , & même plusieurs fois ; A. 291.

*Pensées* ; se sement en Mai ; B. 353.

*Pepin* , habile Jardinier de Montreuil ; A. 113. ¶

*Pépinieres* ; moyen d'en former une ; comment on doit la gouverner ; A. 138 & *suiv.*

*Pépinieristes* ; comment se sont établis les Jardiniers pépinieristes ; A. 13. Ils plantent trop dru ; 136 & 162.

*Perce-oreilles* , insectes nuisibles ; moyen de les détruire ; B. 24 & 188.

*Perchées* ; ce que c'est ; B. 285. Avantages qu'elles procurent ; 287. Manières de mettre les anciennes vignes en perchées ; 289.

*Persil* ; on en sème en Janvier , pour en avoir en Mars ; B. 337. En Février ; 341. En Mars , 342. On le coupe en Septembre , pour en avoir en automne et en hiver ; 364.

*Pieds-d'alouette* ; se plantent en Mars ; B. 345. Se sement en Septembre ; 365. .

**Pimprenelle** ; on en sème & on en plante en Février ; B. 338 , 340. En Mars ; 342 , 344. On en sème en Juillet , pour planter en Mars ; 358.

**Pincement** ; on ne doit jamais pincer les branches des arbres , sur-tout celles du pêcher ; A. 190 , 203 , 110. Plantes qu'il est utile de pincer ; 194. Voyez *Cassement des branches*.

**Pistache** ; espece de fruit ; B. 78.

**Pivoines** ; se plantent en Mars ; B. 345.

**Pivot** ; on ne doit jamais le retrancher aux plantes pivotantes ; A. 157. Erreur d'un Naturaliste moderne sur ce sujet ; 158. On peut le courber , lorsqu'on craint qu'il ne rencontre trop tôt le tuf ; 164. Expériences qui prouvent qu'il ne doit jamais être retranché ; B. 121.

**Plaies des arbres** , ne doivent point être négligées ; A. 246. Remedes contre les vieilles plaies non reconvertes ; 255 & *suiv.* 354. Rapport des plaies des arbres avec celles qui arrivent aux animaux ; B. 81. Ce qui les occasionne ; 82 & *suiv.* Cinq époques des plaies des arbres ; 84. Différentes especes de plaies ; 85. Saignement ; 88. Suppuration ; 89. Déterfion ; 93. Incarnation ; 96. Cicatrisation ; 99. Temps de la guérison des plaies des arbres ; 104. Si les arbres profitent pendant la durée des plaies graves ; 105. Manieres de traiter les plaies par éclatement ; 110. Si des parties séparées peuvent être réunies ; 112 & *suiv.* Plaies des racines ; 119. Plaies des orangers ; 141.

**Plantation** ; précautions à observer pour la plantation des arbres ; A. 151 , 162. Moyens de remédier à une plantation trop drue ; 266 , 344.

**Plantes** ; comment elles se nourrissent ; A. 140.

**Platras battus**. Voyez *Charrée*.

**Poireaux** ; on en sème en Février ; B. 338. En Mars , pour le repiquer pour l'hiver ; 343. On replante celui destiné à grener ; 344. Soins qu'il demande en Juin ; 346.

**Poirée** ; se sème en Mars , & on en coupe les feuilles à mesure qu'elles repoussent ; B. 342. On la replante en Mai ; 351. On la coupe en Septembre , pour la faire repousser ; 364.

**Poires** ; différens moyens de les conserver ; B. 49.

- Catalogue des meilleures especes de poires ; 65.  
 Poires d'été ; *ibid.* Poires d'automne ; 68. Poires d'hiver ; 71 & *suiv.* Poires à cuire ; 73.  
*Poirier* ; terre qui lui est le plus favorable ; A. 141, & B. 64. Sauvageon sur lequel il réussit mieux ; B. 65.  
*Poiriers & Pommiers* ; moyens de les mettre à fruit ; A. 221, 227, 235, 265, 313. On distingue dans ces arbres cinq sortes de branches, comment on doit les traiter à la taille ; 284 & *suiv.*  
*Pois* ; plantés en Novembre & Décembre ; B. 359 & 360. Doivent être couverts à l'approche des gelées ; 336.  
*Pois communs* ; se plantent en Février ; B. 339, 341. Et en Mars ; 342. En Juin ; 356. Les derniers se plantent en Juillet ; 357. On peut en planter au commencement de Décembre ; 361.  
*Pois hâtifs* ; se sement en Février ; B. 338. On les pince en Avril ; 348. On en sème en Octobre ; 366.  
*Pois michaux* ; se plantent en Février, pour être replantés en Mars ; B. 338. Ceux semés en Novembre, se rament en Mars ; 344. On en sème en Août, qui se mangent en Octobre, & jusqu'à la Saint-Martin ; 360. Et en Septembre, dans des mannequins ; 360. Ainsi qu'en Novembre ; 366. Et en Décembre ; 367.  
*Pomme* ; liste des différentes especes de pommes ; B. 76.  
*Pomme d'amour, pomme d'Ethiopie, pomme dorée* ; se sement en Février ; B. 341.  
*Pomme de terre* ; se sème en Mars ; B. 342.  
*Pommier* ; terrain & greffe qui lui conviennent ; B. 75.  
*Pommier d'Adam* ; espece d'pranger ; B. 196, 198.  
*Poncires* de différences especes ; B. 195, 198.  
*Potiron* ; se sème en Mars ; B. 342. Se plante en Avril ; 348. Se met en pleine terre en Mai ; 350, 351.  
*Poudre à tirer* ; maniere de l'employer pour détruire des fourmilieres ; B. 14.  
*Pourpier* ; on en sème en Janvier ; B. 337. En Février ; 338. En Mars ; 343. Au mois de Mai, on le sème en pleine terre ; 350.  
*Prune* ; catalogue des meilleures especes de prunes ; B. 63.

*Prunier* ; gouvernement de cet arbre ; B. 62.

*Pucerons* ; ce sont ces insectes qui font aux arbres tout le mal qu'on attribue aux fourmis ; B. 3.

Expériences qui le prouvent ; 4 & *suiv.* Histoire des pucerons ; leur durée, leur multiplication, &c. 6 & *suiv.* Différens remèdes contre les pucerons ; 9 & *suiv.* Moyens plus éprouvés ; 11 & *suiv.*

*Pucerons* des orangers ; moyen de les détruire ; B. 184.

*Punaises* de deux especes, connues dans le Jardinage ; B. 16. Description de la grosse especes ; *ibid.* & *suiv.* Description de la petite ; 18. Dommage qu'elle cause ; *ibid.* Ses coques ; 19 & *suiv.* Moyens de la détruire ; 20 & *suiv.* Punaises de l'oranger ; moyen de les détruire ; 185.

## Q

**QUARANTAINE** ; se sème en Mars ; B. 340.

## R

**RACINES** ; lorsqu'on plante un arbre, on doit sonder toutes ses racines, & supprimer celles qui sont entièrement défectueuses, raccourcir celles qui sont cassées ou fendues ; A. 157. Conserver soigneusement les pivots ; *ibid.* Conserver les bonnes racines dans toute leur longueur, & ne les rafraîchir que de l'épaisseur d'une ligne ; 158. Ne point toucher au chevelu ; 159. Faire sa coupe par dessous, & en bec de flûte ; 160. Observer la position des racines ; *ibid.* & *suiv.* Renouvellement des racines ; 354. Maladies des racines ; 374, 399 & 413. Plaies des racines ; B. 119. Combien il est important de conserver les racines ; B. 280.

*Racines* d'hiver ; se sement en Novembre ; B. 361.

*Radis* ; on en sème en Février ; B. 338. En Mars se sement en place ; 342. *Radis noirs* ; 354. *Gros Radis blancs* ; se sement en Septembre ; 362.

*Raiforts* ; on en sème en Février ; B. 338.

*Rais* ou *Rayons* ; scellés au chaperon des murs, pour y placer des paillassons ; A. 180.



**Raisin** ; moyens de le conserver ; B. 50. De lui faire reprendre sa fraîcheur ; 51. Différentes espèces de raisins ; 79. Moyen d'avoir des raisins, plus gros, plus hâtifs & meilleurs ; 313.

**Ravalement & Rapprochement** des vieux arbres, est le plus souvent inutile ; A. 29. Inconvénient de la pratique ordinaire qu'on y suit ; 347. Précautions qu'on doit apporter dans ces opérations ; 349 & *suiv.*

**Raves** ; méthode pour en avoir dans les plus fortes gelées ; B. 337. On en sème en Février : 338. En Mars on les sème en place ; 342. Moyen d'en avoir très-promptement en été ; 354. En Août, on en sème pour l'automne ; 359, 360. Et en Octobre, pour Novembre & Décembre ; 364. En Novembre, pour Janvier & Février ; 369.

**Rechauds** ; pour les couches à Melon ; quand & comment il faut les faire ; B. 232.

**Réga** ; espèce d'orange ; B. 193.

**Reine-Marguerite** ; se sème en Mars ; B. 344. Et en Avril ; 349.

**Rejetons** qui poussent du pied des arbres, peuvent servir à les multiplier ; B. 326.

**Renoncules & semi-doubles** ; se sement en Février ; B. 341. Et en Mars ; 346. On en recueille la graine en Juin ; 356. On la sème en Septembre ; 365. On en plante en Novembre ; 371.

**Réséda** ; se sème en Avril ; B. 348.

**Restaurant** pour les orangers sortant de la serre ; B. 158.

**Riche dépouille** ; espèce d'oranger ; B. 194, 200.

**Romarin** ; se plante en Mars ; B. 343.

**Rosiers** ; se greffent en approche, au mois de Juillet ; B. 358.

**Rouille** ; maladie ordinaire aux arbres de fruits à pépin ; comment elle se forme ; A. 402. Deux sortes de rouilles ; leurs causes ; 403 & *suiv.* Ce qui donne la rouille aux légumes ; 405.

**Rouille des orangers** ; ce que c'est ; remède qu'il y faut apporter ; B. 180.

**Rue** ; on en fait des bordures en Avril ; B. 348.

## S

**SABLE** ; espèce de sable qui convient pour améliorer les terres ; A. 144.

*Saignée* que l'on doit faire aux racines & aux branches des arbres en certaines occasions; maniere de l'opérer; A. 223 & *suiv.* Cas où elle est nécessaire; 226 & 413.

*Saignement* des plaies faites aux plantes; B. 87.

*Sainfoin d'Espagne*; se sème en Juillet, pour fleurir l'année suivante; B. 359.

*Salsifis* blancs & noirs, leur culture; B. 347. On en sème au mois d'Août; 361.

*Sariette*; se sème en Avril; B. 347.

*Sarmens* pour renouveler la vigne; B. 281 & *suiv.*

*Sauge*; se plante en Mars; B. 343. On en fait des bordures en Avril; 348.

*Sauterelles vertes à couteau*, infecte; B. 31.

*Scabieuse*; se sème en Mai; B. 351. Et en Septembre; 361.

*Scarification*; opération quelquefois nécessaire aux arbres; ses effets; maniere de l'exécuter; A. 234.

*Scies à main* pour le Jardinage; A. 21. *ibid.* & *note.*

*Scorfonere*; voyez *Salsifis*.

*Serpentes* de différentes sortes; A. 20 & *suiv.* Maniere de s'en servir; 21.

*Serre* pour les orangers; comment elle doit être construite; B. 127 & *suiv.* Serre pour des orangers en pleine terre; 128. & *suiv.* Gouvernement des orangers dans la serre; 154. Moyens d'échauffer la serre; 156.

*Shaddock*, espece d'orange; B. 195, 201.

*Soucis*; se sement en Avril; B. 364. Et en Mai; 351.

*Soufre*; maniere de l'employer pour détruire les pucerons; B. 9. Pour détruire les fourmilieres; 12.

*Stacides*; se plantent en Mars; B. 345.

*Suppuration* des plaies faites aux plantes; comment elle se fait; B. 88 & *suiv.* 90 & *suiv.* Moyens de l'arrêter, lorsqu'elle est trop abondante; 92.

## T

**TABAC**; maniere de l'employer pour détruire les pucerons; B. 10.

*Tablettes* ajoutées aux murs des espaliers; ce que c'est; A. 179. Leur utilité; *ibid.*

*Taille des arbres*; quel en est le but; A. 88. Ses effets; 89 & *suiv.* & 248. Défauts & inconvénients

de la taille, telle qu'elle se pratique par le commun des Jardiniers ; 249 & 330. Circonstances où la taille peut se faire plutôt ou plus tard ; 262. Préliminaires de la taille ; 267. Détail des opérations de taille ; 270. Il faut tailler long & supprimer toutes les branches inutiles ; 271. Ce qu'il faut faire, après qu'un arbre est taillé ; 291. Quelques arbres qui ne se mettent point à fruit, doivent n'être taillés que durant la sève ; 311.

*Taille des melons*, B. 234.

*Taille de l'oranger*, temps de la faire, précautions qu'il faut y apporter ; B. 159.

*Taille de la vigne* ; comment on doit se conduire dans la taille de la vigne ; B. 290.

*Tannée* ; moyens de l'employer pour détruire les pucerons ; B. 9.

*Taupes* ; moyens de les détruire ; B. 34 & suiv.

*Terre propre aux orangers* ; qualités qu'elle doit avoir ; manière de la composer ; B. 132.

*Terre propre aux melons* ; B. 232.

*Terres ingrates* ; moyen de les améliorer ; A. 142.

*Terres maigres & légères* ; 146. Signes auxquels on reconnoît une mauvaise terre ; 149.

*Terres rapportées*, forment un bon engrais ; A. 80.

*Thym* ; se plante en Mars ; B. 343. On en fait des bordures en Avril ; 348.

*Thlaspi* ; se sème en Mai ; B. 354. *Thlaspi* d'été, se sème en Juillet pour fleurir l'année suivante ; 361. On le marcotte en Septembre ; 367. Et on en sème la graine ; *ibid.*

*Tigre* ; insecte qui attaque principalement les poiriers en espaliers ; B. 23.

*Topiques* ; différens Topiques usités dans le Jardinage ; A. 239. Dangers de ceux de terre grasse ou de cire, 241 & suiv. Et B. 142. Les topiques gras & huileux, absorbans ou caustiques, sont également nuisibles ; A. 159. Quels sont les meilleurs topiques ; 243.

*Tordre les branches* ; moyen de leur faire produire du fruit ; A. 304.

*Transplantation des arbres de moyen âge* ; c'est une opération presque toujours infructueuse ; A. 30. Précautions à apporter pour transplanter les arbres au loin ; A. 219.

*Transport des fruits* ; précautions pour empêcher qu'ils ne se froissent ; B. 46.

*Treillage* formé avec des échelas ; ses inconvéniens pour les espaliers ; A. 183. Avec des ossemens de pieds de mouton ; 184. Treillage avec des gaullettes disposées en ceintre ; *ibid.* Treillage en fil de fer ; ses avantages ; 185. Manière de le former ; *ibid.* Treillage formé avec des lattes ; 186.

*Tricolors* ; se sement en Février ; B. 341. Et en Mars ; 345.

*Trouffe* dont un Jardinier doit être muni ; A. 24.

*Tubéreuses* ; se replantent en Mars ; B. 345.

*Tulipes* ; les oignons se lèvent en Mai ; B. 354. Et en Juin ; 358. La graine se sème en Septembre ; 361. On en plante les oignons en Octobre ; 365.

## V

*VENTS coulis* , dont on doit garantir les orangers ; B. 183 & *suiv.*

*Verjus* ; B. 76.

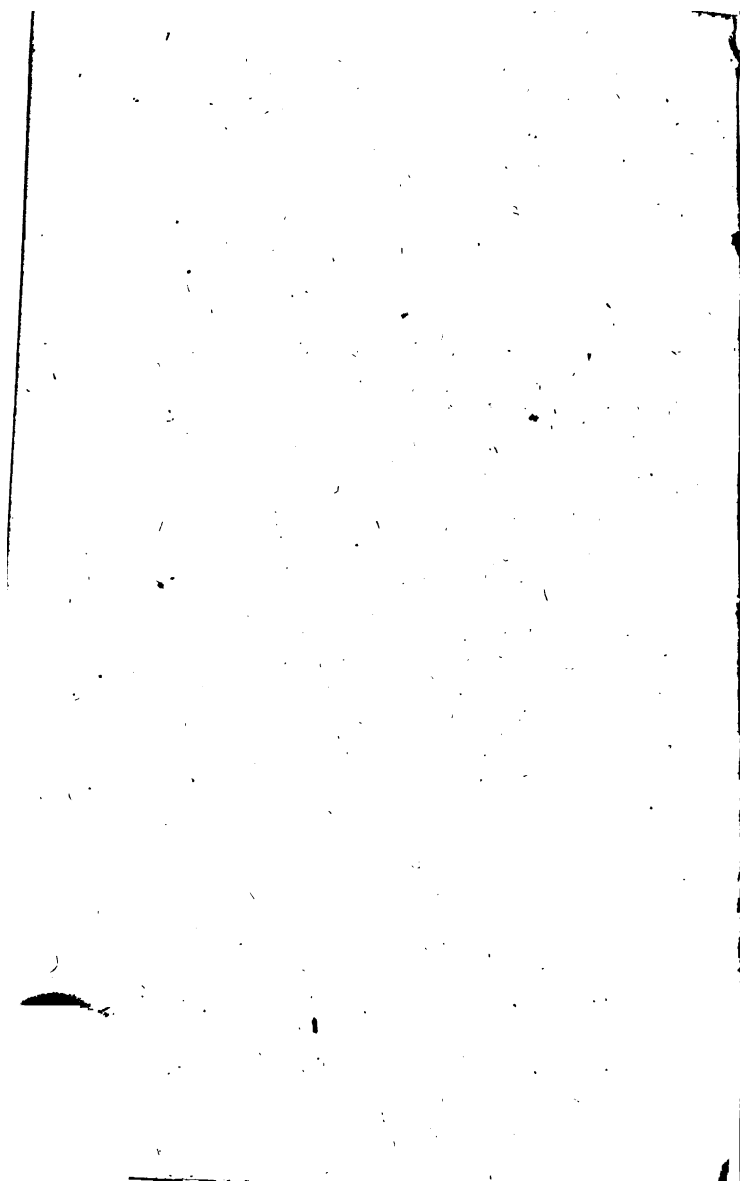
*Vers blancs.* Voyez *Hanneton.*

*Vigne* ; détail de la culture de la vigne ; B. 260. Abondance de sa sève ; 261. Défauts ordinaires dans le gouvernement des vignes ; 262. Comment y remédier ; 264. Terres propres à la vigne ; 266. Expositions qui lui conviennent ; 268. Engrais de bonne terre ou de gazon , préférable au fumier ; 269. Comment la vigne se multiplie ; 270. Précautions à observer dans sa plantation , dans des fonds mauvais et irréguliers ; 271. Dans des terrains plus réguliers ; 274. Temps de la plantation ; 278. Comment elle doit se faire ; *ibid.* Manière de disposer les vignes en perchées ; 284. Observations sur la taille de la vigne ; 290 & *suiv.* On doit toujours la rapprocher , & l'empêcher de s'emporter du haut ; 294. Raisons de cette méthode ; *ibid.* Conduite pour la taille de la vigne , suivant les divers accidens qu'elle a pu éprouver ; 296. Suivant ses différens âges ; 298. Temps de la taille ; 300. Greffe de la vigne ; 302. Règles à observer dans l'ébourgeonnement de la vigne ; 305. Façon d'accoller la vigne , inconvéniens de

- la méthode ordinaire ; 314. Comment on doit faire cette opération ; 316 & *suiv.* Effeuiller la vigne ; précautions qu'on doit y apporter ; 317. Regles à observer dans le labour de la vigne ; 322.
- Vignes* plantées entre les pêchers , leur nuisent beaucoup ; A. 155. Conditions pour les mettre en contr'espaliers ; 156.
- Vignerons* ; en quoi son travail differe de celui du Jardinier ; A. 3. Quand son travail fut séparé de celui des Laboureurs ; 10.
- Violettes de Mars* ; se plantent en Mars ; B. 345. Les *violettes doubles* se transplantent en Avril ; 347.
- Virgauleuses* ; moyen de mettre promptement à fruit les poiriers de cette espece ; A. 239 , 267.

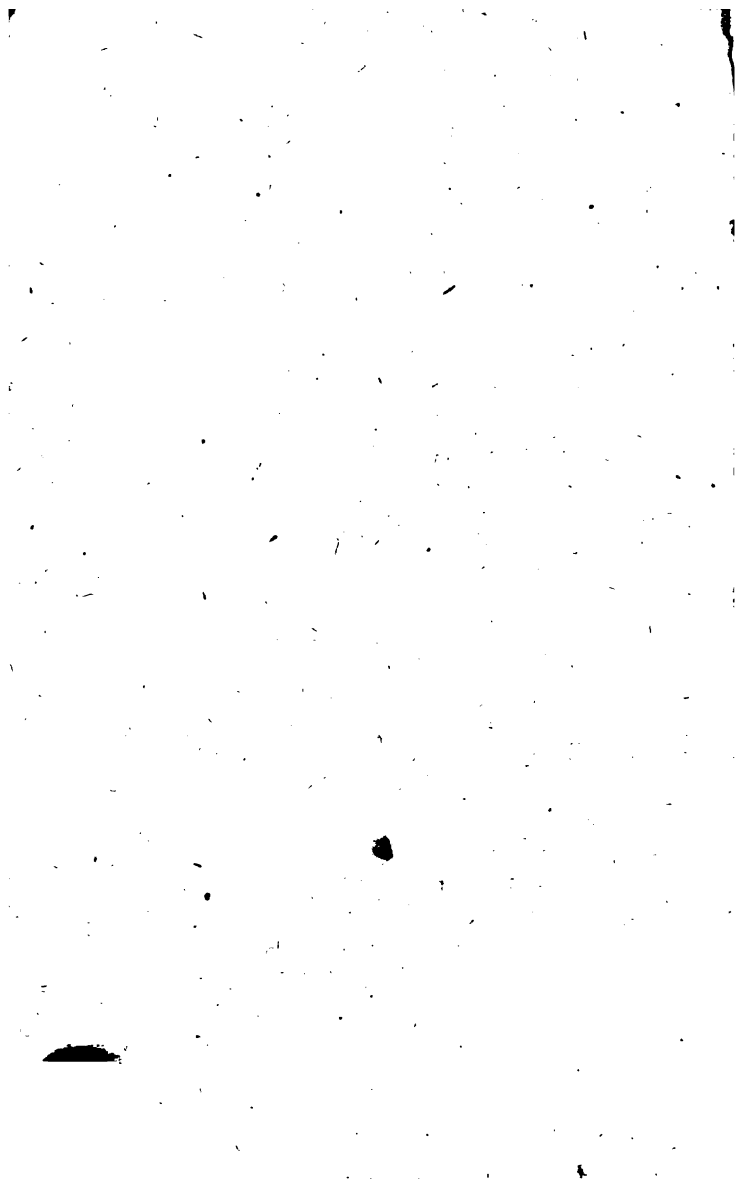
*Fin de la Table.*



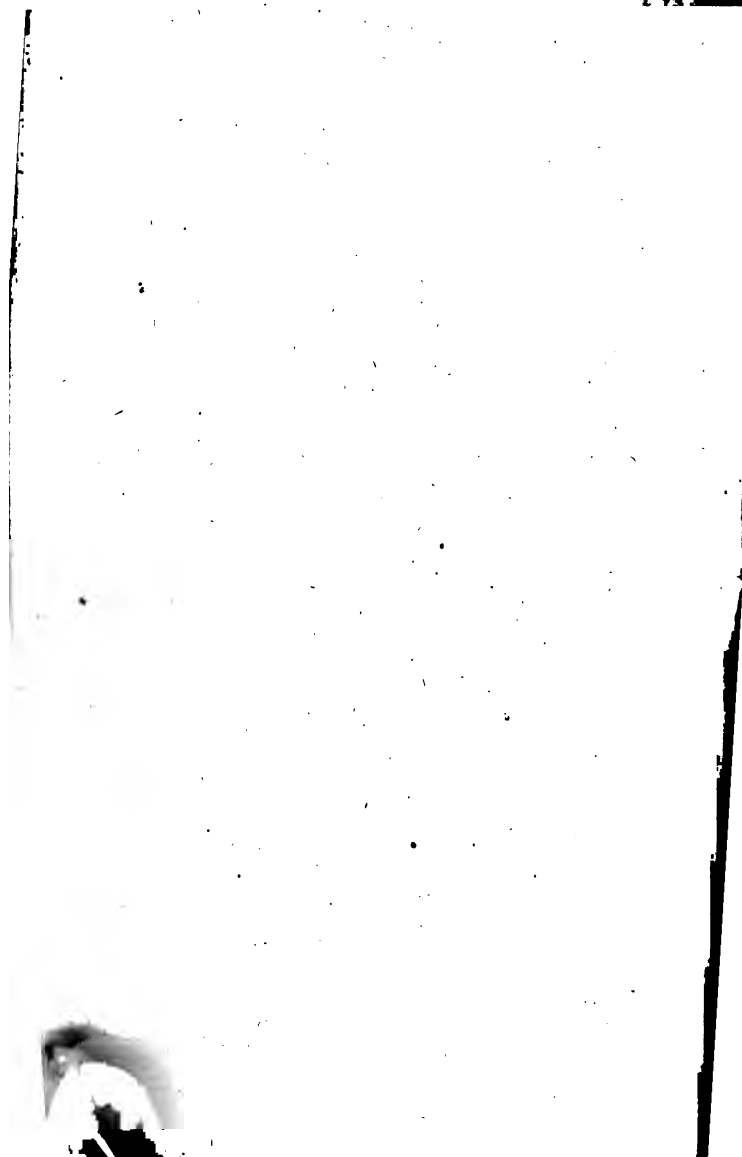




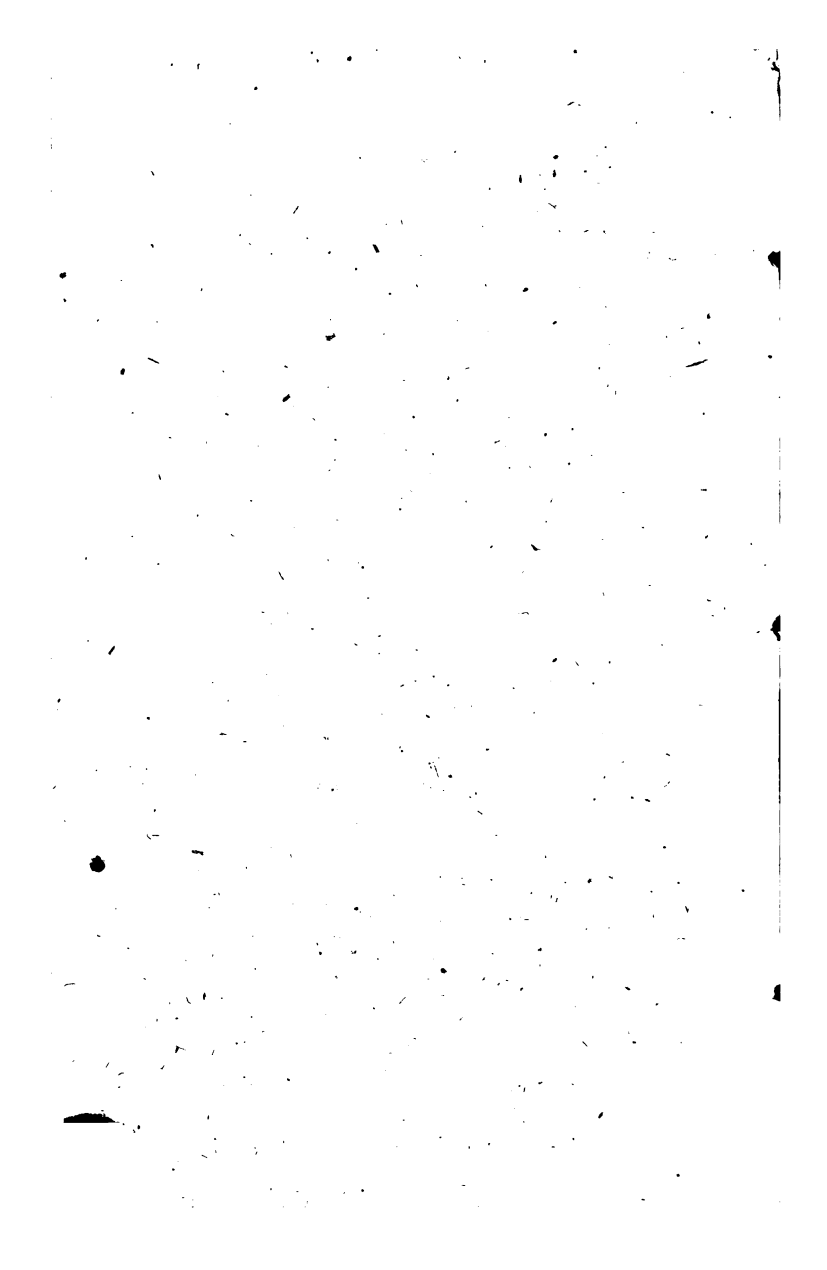












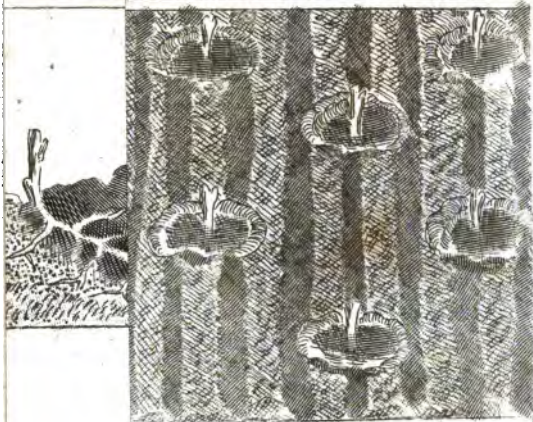


fig. 4.

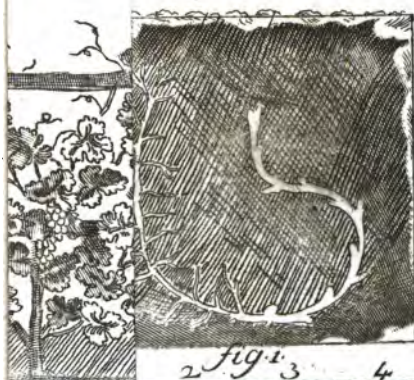


fig. 3.

échelle de quatre Pieds





